



**Programme d'Appui au Développement de l'Agriculture du Burkina Faso,
Phase II**

Composante n°2 : Développement Rural Décentralisé

**Appui à la définition de stratégies de développement des
filières agro-sylvo-pastorales et halieutiques sélectionnées
dans les régions d'intervention du PADAB II
« Goulots d'étranglement et actions pilotes »**

**RAPPORT FILIERE KARITE
Région Est**



Juin 2009

**Doulaye DIANCOUMBA
Thierry FERRE
Denis GAUTIER
Léa VIALLES
Marie-Hélène DABAT**

SOMMAIRE

1. CONTEXTES INTERNATIONAL ET NATIONAL DE LA FILIERE KARITE	8
1.1. Le karité : arbre emblématique des savanes	8
1.2. Aperçu de la production mondiale	8
1.3. Les principaux débouchés du karité à l'international	11
1.3.1. L'amande : premier produit d'exportation du karité	11
1.3.2. Le beurre de karité : à la conquête du marché des cosmétiques	12
1.4. Evolution des prix sur le marché international.....	13
1.5. La filière karité au niveau national	14
1.6. L'environnement national de la filière	16
2. LA FILIERE KARITE DANS LA REGION EST	19
2.1. Importance de la filière régionale.....	19
2.2. Les principaux agents et leurs fonctions	20
2.2.1. Les collectrices.....	20
2.2.2. La commercialisation du karité dans la région de l'Est	21
2.2.2.1. De nombreux demi-grossistes	21
2.2.2.2. Un unique commerçant grossiste de Fada N'Gourma	21
2.2.2.3. Des exportateurs hors de la région de l'Est.....	22
2.2.3. La transformation du karité	23
2.3. Analyse des flux.....	25
2.4. Analyse financière et économique	27
2.4.1. Compte d'exploitation des opérations de production d'amandes.....	35
2.4.2. Compte d'exploitation des opérations de transformation en beurre	35
3. CARACTERISATION DES OPERATIONS DE TRANSFORMATION.....	27
3.1. Du fruit à l'amande.....	27
3.1.1. Procédé de transformation.....	27
3.1.2. Critères de qualité.....	28
3.1.3. Niveau technologique	29
3.1.4. Analyse fonctionnelle de la filière amandes de karité.....	29
3.2. De l'amande au beurre de karité	30
3.2.1. Description de l'activité	30
3.2.2. Procédé de transformation.....	30
3.2.3. Niveau technologique	31
3.2.4. Critères de qualité.....	32
3.2.5. Analyse fonctionnelle de la filière beurre de karité dans la région de l'Est	32
3.3. La production de savon au karité.....	33
3.3.1. Description de l'activité	33
3.3.2. Procédé de transformation.....	33
3.3.3. Equipements utilisés	33
3.3.4. Analyse fonctionnelle de la filière savon de karité dans la région Est	34
4. AXES D'INTERVENTION ET ACTIONS PILOTES ENVISAGEES DANS LA REGION DE L'EST	40
4.1. Identification des principales contraintes par les agents de la filière.....	40
4.2. Les principaux goulots d'étranglement.....	40
4.3. Propositions d'actions pilotes.....	41
5. BIBLIOGRAPHIE	43
6. ANNEXES	44

Liste des figures

Figure 1 : Distribution du karité en Afrique Subsaharienne et au Burkina Faso	9
Figure 2 : Production mondiale d'amandes de karité sur la période 1961-2005 en milliers de t	10
Figure 3 : Répartition de la production d'amandes de karité par pays producteur en 2005 (en %)...	10
Figure 4 : Répartition de la production de beurre de karité par pays producteur en 2003 (%)	11
Figure 5 : Evolution des prix à l'exportation des amandes de karité du Burkina Faso	13
Figure 6 : Répartition des flux par acteur/par fonction pour 1000 tonnes collectées	25
Figure 7 : Répartition des flux par acteur/par fonction pour la totalité de la production.....	26

Liste des tableaux

Tableau 1 : Les filières prioritaires dans les régions du PADAB II	5
Tableau 2 : Evolution de la production d'amandes de karité au Burkina Faso entre 1997 et 2005...	14
Tableau 3 : Moyenne annuelle de la production nationale des trois principales huiles végétales entre 1996 et 2002 au Burkina Faso.....	15
Tableau 4 : Part des exportations d'amandes dans la production nationale.....	15
Tableau 5 : Indicateurs de l'agriculture – Exportations	15
Tableau 6 : Part des exportations de beurre dans la production nationale (moyenne entre 1996 et 2002)	16
Tableau 7 : Principaux critères de qualité des amandes sur le marché international.....	29
Tableau 8 : Analyse fonctionnelle de la filière amandes	29
Tableau 9 : Principaux paramètres de qualité du beurre de karité	32
Tableau 10 : Analyse fonctionnelle de la filière beurre	32
Tableau 11 : Analyse fonctionnelle de la filière savon	34
Tableau 12: Excédents nets d'exploitation et nombre d'agents.....	36
Tableau 13 : Comptes consolidés de la filière par agent et par fonction	38
Tableau 14 : Excédents Nets d'Exploitation et Valeur ajoutée par agent et par fonction	38
Tableau 15 : Répartition de la Valeur Ajoutée par Agent et distribution entre Agent de la Valeur Ajoutée et des Excédents Nets d'Exploitation.....	39

Liste des acronymes

AFA	Analyse des Filières Agro-alimentaires (logiciel)
ASPH	Agro-Sylvo-Pastorales et Halieutiques (filières)
BCEAO	Banque Centrale des Etats d'Afrique de l'Ouest
CBE	Cacao Butter Equivalent
CBI	Cacao Butter Improver
CNUCED	Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement
DRD	Développement Rural Décentralisé (PADAB)
FR-DRD	Fonds Régional de Développement Rural Décentralisé (PADAB)
IICD	International Institute for Communication and Development
MAHRH	Ministère de l'Agriculture, de l'Hydraulique et des Ressources Halieutiques
MCAI	Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat
MECV	Ministère de l'Environnement et du Cadre de Vie
MGV	Matières grasses végétales
MME	Ministère des Mines et de l'Energie
MRA	Ministère des Ressources Animales
CFAO	Compagnie Française de l'Afrique Occidentale (anciennement)
CRA	Chambre Régionale d'Agriculture
ENE	Excédent Net d'Exploitation
FOFSA	Federation of Oils, Seeds and Fats Associations Ltd.
PACK	Projet d'appui à la filière karité
PADAB	Programme d'Appui au Développement de l'Agriculture du Burkina Faso
PAF	Projet d'Appui aux Filières Bioalimentaires
DYFAB	Revitalization of Agri-Food Sectors Project in Burkina Faso
PFNL	Produits forestiers non ligneux
PFFK	Projet Femme Filière Karité
PMEF	Petites et moyennes entreprises forestières
PNK	Projet National Karité
PPK	Projet Presse à Karité
RGPH	Recensement Général de la Population et de l'Habitat
SDR	Stratégie de Développement Rural
SNV	Organisation Néerlandaise de Développement
SP/CPSA	Secrétariat Permanent de la Coordination des Politiques Sectorielles Agricoles
STD	Services Techniques Déconcentrés
TFK	Table Filière Karité
UNIFEM	United Nations Development Fund for Women
VA	Valeur Ajoutée
WATH	Centre pour le Commerce en Afrique de l'Ouest

INTRODUCTION

Le CIRAD a fourni un appui de court terme au Programme d'Appui au Développement de l'Agriculture au Burkina Faso (PADAB II 2006-2011) pour la définition avec les acteurs concernés de stratégies d'appui aux filières agro-sylvo-pastorales et halieutiques (ASPH) tenant compte des opportunités et contraintes du marché de ces produits dans les régions d'intervention du programme : Centre-Est, Est et Sahel.

Le PADAB II est conçu selon une approche « programme » avec notamment une volonté marquée d'intégration dans la programmation budgétaire, les circuits financiers et les procédures de l'Etat. La forte dynamique institutionnelle actuelle est un atout considérable pour le développement ou l'émergence de ces filières régionales: déconcentration des services de l'Etat ; transfert progressif de compétences aux organisations de producteurs agricoles, aux chambres régionales d'agriculture et aux collectivités territoriales ; mise en place d'un cadre de concertation sectoriel national avec des principes harmonisés et de cadres régionaux de coordination des politiques sectorielles agricoles ; élaboration d'une loi foncière rurale ; adoption d'une stratégie nationale de la micro finance.

La prestation du CIRAD et de l'expertise nationale et internationale qu'il a contractée à cet effet, se situe dans la composante « Développement rural décentralisé » (DRD) du programme¹. Cette composante a pour objectif de lutter contre la pauvreté en créant des conditions favorables pour un accroissement des revenus des producteurs et des opérateurs régionaux en amont et en aval de la production ASPH sur les bases (i) d'un développement de filières porteuses régionales choisis de façon concertée par les pouvoirs publics et le secteur privé ; (ii) d'une amélioration durable des systèmes de production ; (iii) d'un renforcement de la capacité des acteurs, privés comme publics. Un Fonds Régional de Développement Rural Décentralisé (FR-DRD) a été mis en place pour financer des investissements publics et privés en vue d'atteindre cet objectif.

Les principes opérationnels d'intervention de la composante sont de responsabiliser progressivement les collectivités, les organisations professionnelles et les individus pour leur permettre d'assurer à terme, la maîtrise d'ouvrage complète de leur développement: (i) le processus d'élaboration de l'approche appartient aux acteurs locaux ; (ii) l'approche est en cohérence avec les objectifs de la Stratégie de Développement Rural (SDR) et les stratégies nationales « filières » ; (iii) l'approche doit être flexible et adaptable au dynamisme des marchés ; (iv) la liaison production /marché doit être un axe de référence. Pour ce qui concerne la mise en œuvre de la stratégie de développement des filières, il a été mis en place dans chaque région un groupe de travail constitué d'une diversité d'acteurs (services déconcentrés de l'Etat, Chambres Régionales d'Agriculture, instituts de recherche, opérateurs des filières...)

Les ateliers de concertation public-privé constitués de professionnels et de techniciens ont abouti à une première sélection des filières porteuses à promouvoir dans chaque région (**Tableau 1**). Des plans d'actions de ces filières sont en cours d'élaboration. Des noyaux représentant les différents maillons de la filière ont été mise en place pour l'élaboration et le suivi de ces plans sur incitation des Chambres d'agriculture. Plusieurs actions de ces plans donneront lieu à cofinancement par les fonds.

Tableau 1 : Les filières prioritaires dans les régions du PADAB II

Régions / Secteurs	Ressources halieutiques	Agriculture	Elevage	Environnement
Est	Poisson	Niébé	Bétail/Viande	Karité
Centre Est	Poisson	Niébé	Aviculture	Bois/énergie
Sahel	Poisson	Niébé	Bétail/Viande	Gomme Arabique

¹ Les deux autres composantes concernent l'Appui institutionnel et l'Appui au secteur de la micro finance.

L'objectif général de l'intervention du CIRAD est d'argumenter les propositions d'appui aux filières sélectionnées pour les plans d'actions dans les régions d'intervention du PADAB II en fonction des opportunités et contraintes de marché et en lien avec les politiques/stratégies et plans d'actions de niveau national/régional.

Ses objectifs spécifiques sont :

1. Faire une analyse technico-économique des filières prioritaires afin d'identifier les potentialités et principaux goulots d'étranglement relatifs à la liaison production / marché ;
2. Proposer pour chaque filière prioritaire, des axes d'intervention propre à améliorer la liaison production / marché et à lever les goulots d'étranglement identifiés ;
3. Proposer (1) des actions pilotes et éventuellement des porteurs potentiels susceptibles de les porter ; (2) identifier si nécessaire des besoins d'approfondissement sur des thématiques ciblées (technologies, process...). Les actions-pilotes pourront être considérées comme des tests à petite échelle ou comme des démonstrations de « bonnes » pratiques.

Ce travail s'appuie sur l'utilisation formelle d'un logiciel d'analyse de filière mis au point par le CIRAD avec l'appui financier du ministère français des Affaires Etrangères : le logiciel Analyse des Filières Agro-alimentaires (AFA).

Un comité de suivi des études a été mis en place, il est présidé par le Secrétariat Permanent de la Coordination des Politiques Sectorielles Agricoles (SP/CPSA). Le comité de suivi est composé des ministères impliqués dans les filières concernées : Ministère de l'Agriculture, de l'Hydraulique et des Ressources Halieutiques (MAHRH), Ministère des Ressources Animales (MRA), Ministère de l'Environnement et du Cadre de Vie (MECV), Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat (MCAI), Ministère des Mines et de l'Energie (MME).

Les étapes suivantes ont été suivies :

- Revue documentaire et contacts avec les Services Techniques Déconcentrés (STD) et les Chambres Régionales d'Agriculture (CRA) pour inventaire des personnes-ressources à interviewer ;
- Elaboration d'un guide méthodologique et (in)formation sur le logiciel AFA ;
- Réalisation des interviews individuelles, avec le noyau ou en groupes (par maillon) en collaboration avec les responsables filières, les STD et la CRA ;
- Restitution des résultats aux noyaux des filières dans chaque région ;
- Restitution des résultats aux organisations professionnelles des filières de niveau national ;
- Restitution des résultats généraux au comité de suivi ;
- Restitution des résultats spécifiques de chaque filière au comité de suivi et spécialistes filières de niveau national et régional, projets/programmes et organisations professionnelles nationales ;
- Rédaction des rapports filière « goulots d'étranglement et actions-pilotes »

Les rapports filières traitent les thèmes suivants (le plan indicatif a été adapté par chaque équipe d'experts) :

- Diagnostic de la filière au niveau national ;
- Diagnostic de la filière au niveau régional : place de la filière régionale dans la filière nationale, niveau de production, description des agents et des circuits, organisation de la filière, potentiel de la région, débouchés marché local/ régional, marché national, marché sous-régional, marché international) ;
- L'analyse financière / les comptes de la filière régionale ;

- Les contraintes vues par les acteurs, les goulots d'étranglement analysés par les experts, les interventions extérieures au PADAB ;
- Les perspectives, les propositions d'interventions, les actions-pilotes.

Enfin, le travail d'expertise a été réalisé en fonction des informations disponibles et de données reconstituées par enquête rapide au cours de missions individuelles qui ont duré entre 5 et 10 jours chacune selon les experts. Ainsi le niveau d'aboutissement de l'analyse varie selon les filières en fonction de l'état des connaissances préalables à l'analyse.

1. CONTEXTES INTERNATIONAL ET NATIONAL DE LA FILIERE KARITE

1.1. Le karité : arbre emblématique des savanes

De la famille des sapotacées, le karité (*Vitellaria paradoxa* L.), « arbre de vie » ou « arbre à beurre », est un arbre qui pousse naturellement et exclusivement dans la zone soudano-sahélienne, concentré le long d'une ceinture de savane qui va de l'Afrique de l'Ouest jusqu'au Soudan (Terpend, 1982).

Cet arbre peut atteindre une quinzaine de mètres de haut et vivre plus de deux siècles. Il n'atteint l'âge adulte que vers 30 ans et son optimum de production se situe entre 50 et 100 ans où il pourra produire environ 20 kg de fruits par an. Cependant, la variation de rendement est énorme entre les arbres et selon les années. Les agriculteurs décrivent souvent un cycle productif de 3 ans, avec une première année mauvaise, puis une moyenne et enfin une bonne.

Les fruits apparaissent cinq mois après la floraison et tombent au sol lorsqu'ils sont mûrs. Ils se présentent sous la forme de grappes. Le fruit est une baie charnue. Il est constitué d'une pulpe (55%) renfermant une noix à la coque mince et cassante, contenant une voire deux amandes dures d'une teinte blanchâtre. Contenant jusqu'à 50% de matières grasses, ce sont de ces amandes que l'on va extraire le beurre de karité (Annexe 1).

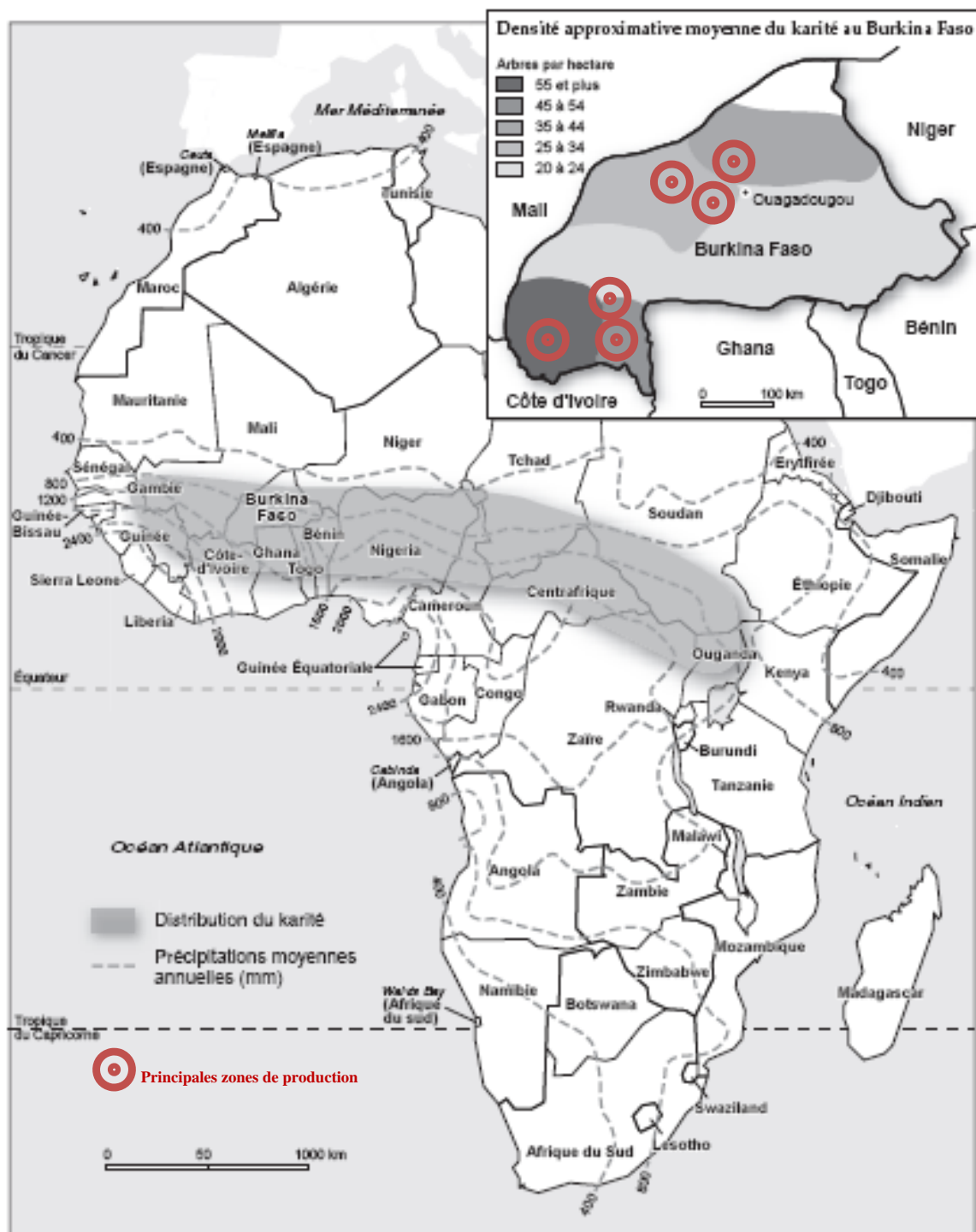
Le karité n'est pas seulement un emblème du paysage de la savane. Il est également ancré dans l'histoire des peuples qui vivent dans ces régions. C'est un arbre fruitier semi-domestiqué qui fait partie du système de parc agroforestier cultivé. Il est un élément essentiel dans l'alimentation des populations rurales car il représente leur principale source de matières grasses d'origine végétale. Sa pulpe plus ou moins sucrée est également comestible. Selon Bonkougou (2002), le beurre de karité de la sous-espèce occidentale *paradoxa* est riche en acide stéarique et donne un beurre ferme, alors que la graisse issue de la sous-espèce orientale *nilotica* est surtout riche en acide oléique donnant une huile liquide.

1.2. Aperçu de la production mondiale²

La production mondiale de karité est concentrée à l'intérieur d'une bande de 5000 km englobant seize pays producteurs : le Bénin, le Burkina Faso, le Cameroun, la République Centrafricaine, la Côte d'Ivoire, la Gambie, le Ghana, la Guinée, le Mali, le Niger, le Nigeria, l'Ouganda, le Sénégal, le Soudan, le Tchad et le Togo (**Figure 1**).

² <http://www.unctad.org/infocomm/francais/karite/marche.htm>, CNUCED, 2006.

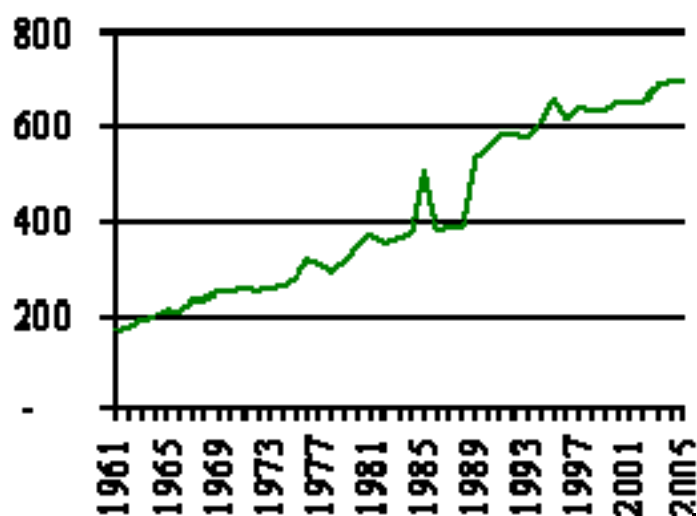
Figure 1 : Distribution du karité en Afrique Subsaharienne et au Burkina Faso



Source : Terpend (1982)

Depuis les années 1960, la production d'amandes de karité a été multipliée par quatre, passant d'une production d'environ 170 000 tonnes en 1961 à une production d'environ 700 000 tonnes en 2005 (**Figure 2**). Selon la CNUCED, cette augmentation du volume de production serait presque exclusivement due à l'évolution des superficies exploitées qui étaient de 85 000 hectares il y a 40 ans (tous pays confondus) contre 341 000 hectares aujourd'hui. Le rendement quant à lui n'ayant pas évolué.

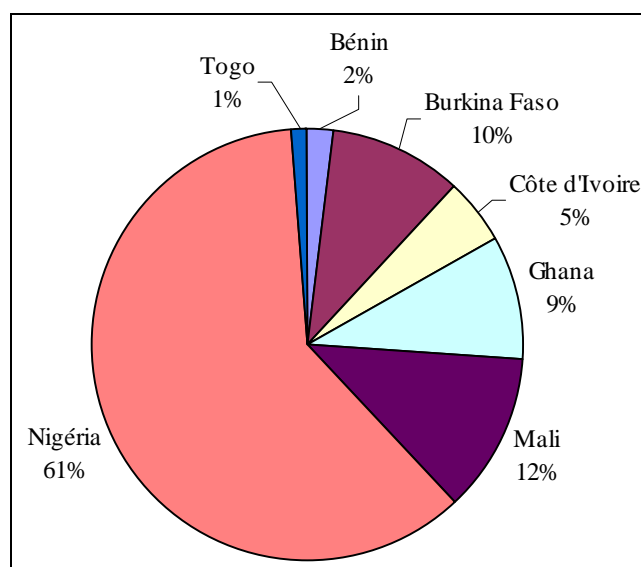
Figure 2 : Production mondiale d'amandes de karité sur la période 1961-2005 en milliers de tonnes



Source : CNUCED

Avec plus de 60 % de la production mondiale, soit près de 420 000 tonnes, le Nigéria serait le plus important producteur. Le Mali occuperait la deuxième place avec une production estimée à 84 000 tonnes, ensuite viendrait le Burkina Faso avec 70 000 tonnes, puis le Ghana avec 63 000 tonnes (**Figure 3**).

Figure 3 : Répartition de la production d'amandes de karité par pays producteur en 2005 (en %)

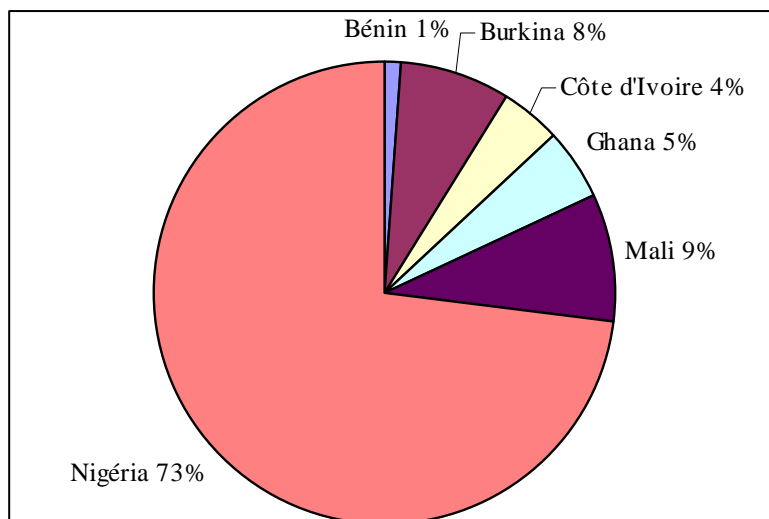


Source : CNUCED

A l'instar de la production d'amande, celle du beurre de karité a connue une forte progression. Elle a été multipliée par cinq au cours de ces quarante dernières années. Cette progression a par ailleurs connu une grande instabilité sur cette même période.

La production mondiale de beurre de karité est encore plus concentrée que celle de l'amande de karité. En effet, dans le cas du beurre, trois pays représentent les neuf dixièmes de la production mondiale, à savoir le Nigeria, le Mali et le Burkina Faso (**Figure 4**).

Figure 4 : Répartition de la production de beurre de karité par pays producteur en 2003 (%)³



Avec 73% de la production, le Nigeria bien que premier producteur mondial n'exporte pas de beurre de karité. La totalité de cette production est destinée à son marché national. Il semble même qu'il s'approvisionne également dans les zones du Nord et surtout de l'Ouest du Cameroun.

1.3. Les principaux débouchés du karité à l'international

1.3.1. L'amande : premier produit d'exportation du karité

Au niveau international, le karité est principalement exporté sous forme d'amandes. Ainsi, elles représentent près de 95% des débouchés export du karité⁴. L'extraction de la matière grasse, le beurre de karité, est ensuite réalisée par des groupes industriels du Nord comme AARHUS au Danemark, UNILEVER au Royaume-Uni ou encore KARLSHAMNS en Suède. La plus grande partie du beurre ainsi produit (90%) est destinée à l'industrie alimentaire : la chocolaterie, la confiserie et la pâtisserie ainsi que la production de margarines végétales.

Ce débouché a été consolidé par l'entrée en vigueur en 2003 de la très célèbre directive « chocolat ». Cette directive (2000/36/CE) du parlement européen et du conseil, relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine autorise l'ajout de 5% de matières grasses végétales (MGV) autre que le beurre de cacao (Annexe 1). Le beurre de karité n'est pas le seul produit concerné par cette substitution, cinq autres produits le sont aussi. Parmi eux nous trouvons notamment l'huile de palme et l'huile de noyau de mangue. Les retombées de cette nouvelle réglementation sur l'augmentation des exportations de karité n'ont pas été immédiates car il faut aux industriels un temps d'adaptation pour optimiser leur process de production.

Du fait de sa principale utilisation comme substitut du beurre de cacao (CBE : Cacao Butter Equivalent) ou comme améliorant du beurre de cacao (CBI : Cacao Butter Improver), le prix de l'amande de karité suit assez fidèlement les évolutions des cours de la fève de cacao mais à un niveau inférieur en moyenne de 30%⁵. Ce qui explique en grande partie son intérêt pour les industriels. D'autres caractéristiques expliquent également son emploi, comme son haut point de fusion qui permet au chocolat de mieux résister à la chaleur. Il est principalement employé pour les

³ <http://www.unctad.org/infocomm/francais/karite/marche.htm>, CNUCED, 2006.

⁴ Site Internet du CNUCED

⁵ « Dossier Karité », Marchés Tropicaux, N°3048, avril 2004.

nappages des barres chocolatées et confiseries, car il donne au produit un aspect plus luisant et assure une plus longue conservation.

Les industriels, fabricants des EBC, utilisent le procédé d'extraction par solvant, le plus souvent à l'hexane, qui permet d'obtenir un taux d'extraction plus élevé que les procédés traditionnels ou que les procédés par pression à froid. La production industrielle de beurre de karité par solvant serait ainsi moins coûteuse de près de 30%. Ceci explique le fait que les industriels préfèrent acheter les amandes plutôt que directement du beurre de karité.

1.3.2. Le beurre de karité : à la conquête du marché des cosmétiques

Le beurre de karité obtenu par d'autres procédés conserve mieux les principes actifs de l'amande et présente une qualité bien supérieure pour les usages cosmétologiques ou pharmacologiques. Selon Peter Lovett⁶, cet autre débouché du karité représente de 5 à 10% des exportations.

Afin de préserver les qualités intrinsèques du beurre en cosmétologie, les laboratoires qui utilisent le beurre doivent s'approvisionner en beurre sans solvant, c'est-à-dire principalement obtenue par pression mécanique à froid. Cette méthode présente un rendement bien inférieur au procédé par solvant et ne permet pas d'extraire la totalité du beurre présent dans l'amande. Son prix est donc généralement plus élevé.

Depuis quelques années les grandes marques de cosmétiques s'intéressent de plus en plus aux propriétés bienfaitrices du beurre de karité. Ce marché commente Petter Lovett est en pleine « progression » et constitue un marché à forte valeur ajoutée.

La cosmétique en pince pour le beurre de karité - Le petit Journal - 23/10/2007

L'univers de la cosmétique s'ouvre sur tout un nouveau monde de beauté bio, ethnique et parfois même commerce équitable, à commencer par le petit chouchou : le beurre de karité. Produit séculaire, fabriqué de manière artisanale, il sait séduire les plus exigeants d'entre nous. Mais acheter un beurre de karité pur 100% naturel n'est pas évident. Les grandes surfaces et célèbres marques de cosmétiques proposent des produits raffinés ou dérivés comme du shampoing. Il faut alors se tourner vers les magasins bio, parapharmacie et enseignes de commerce équitable ou ethnique, ou encore dans des boutiques de cosmétiques naturels ou semi-naturels comme l'Occitane en Provence. Facilement identifiable, le vrai beurre de karité est jaunâtre, avec une odeur entêtante de noisette plus ou moins rance. Pas de panique, ce parfum ne persiste pas une fois le beurre appliqué sur la peau. On peut aussi vérifier qu'il est 100 % naturel en regardant la composition qui ne doit mentionner que *Butyrospermum Parkii*, soit beurre de karité [...]

La teneur exceptionnelle du karité en insaponifiables (5 à 15 %), à l'action émolliente et anti-inflammatoire, favorise la pénétration des principes actifs : les graisses insaturées, le latex, et les vitamines (A : anti-infectieux, D : pro-absorbant du Ca²⁺, E : antioxydant naturel, F : hydratant) présentes à l'état naturel. Aussi, cet actif gras entre dans la formulation des préparations pharmacologiques, diététiques et surtout cosmétologiques.

En plus d'être naturel, le beurre de karité vient concurrencer les produits chimiques cosmétiques sur le plan des bienfaits. C'est un produit mixte qui convient aux cheveux, à la peau, au visage, aux muscles, ou encore aux lèvres, qui pourront en apprécier ses vertus hydratantes. Il apporte souplesse

⁶ Expert karité au Centre pour le Commerce en Afrique de l'Ouest (WATH)

et vitalité aux cheveux, hydratation, protection, réparation des irritations et sécheresse de la peau, soin hydratant des lèvres, après-rasage, préparation, récupération et détente des muscles.

Le beurre de karité contribue à :

Protéger la peau contre les UV et les agressions, prévenir la formation des rides, adoucir la peau irritée et soigner les gerçures (effets anti-inflammatoire et cicatrisant des insaponifiables), hydrater les couches supérieures de l'épiderme par le dépôt d'un film gras au niveau de l'épiderme (hydratation par effet occlusif), revitaliser et redonner l'éclat aux cheveux abîmés.

Ses principales utilisations sont les suivantes :

Crèmes solaires, shampooings et après-shampooings, savons, crèmes pour peaux sèches, crèmes antirides.

En ce qui concerne les soins de la peau, secteur dans lequel le beurre de karité est principalement utilisé sur le marché des soins cosmétique et dermatologique, il est retrouvé entre 2 à 10 % en présence dans la formulation de :

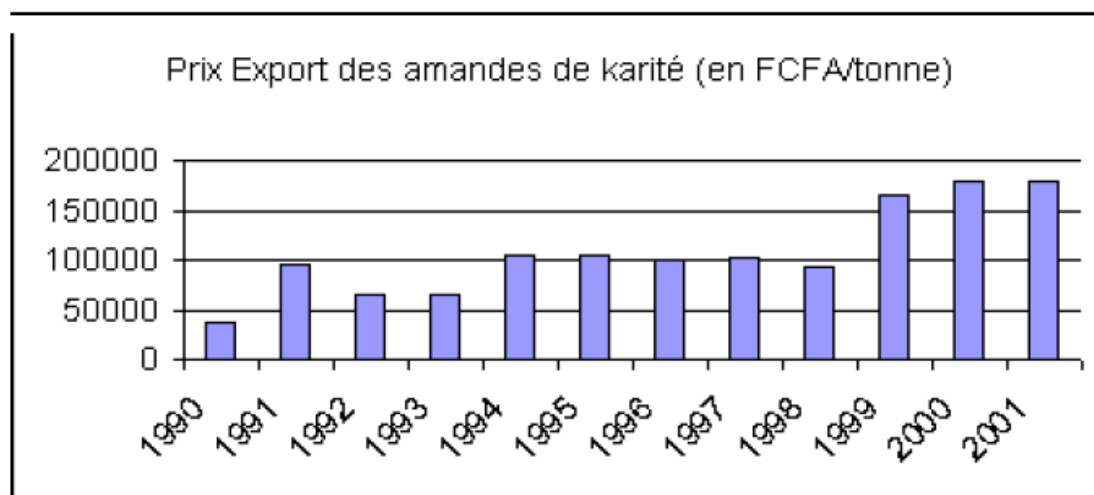
- protections solaires, en quantité de 2 à 15 %
- savons liquides en quantité de 2 à 10 %.
- produits de bains et de douches en quantité de 1 à 5 %.
- mais également les soins capillaires en quantité de 1 à 3 % pour les shampooings (cheveux secs) et après-shampooings, en formulation.

Source : « Fiche technique Agro-Industrie », Nina Quelenis, CRCI ARIST, Novembre 2007

1.4. Evolution des prix sur le marché international

Le prix à l'export des amandes de karité a augmenté de manière significative depuis le début des années 1990 passant d'environ 40 000 FCFA la tonne à près de 175 000 FCFA la tonne en 2001 (**Figure 5**). Cette augmentation serait due notamment à la demande de plus en plus forte des gros pays importateurs tels que la Suède, le Royaume-Uni, le Danemark, l'Indonésie, l'Inde et le Japon.

Figure 5 : Evolution des prix à l'exportation des amandes de karité du Burkina Faso



Source : « Rapport synthétique de l'étude sur le rôle de l'information et la contribution des technologies de l'information et de la communication pour le développement de la filière karité au Burkina Faso », IICD, 2003 d'après le Secrétariat de la CNUCED selon les données statistiques de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.

1.5. La filière karité au niveau national

Le Burkina Faso dispose d'un parc végétal estimé à 195 000 000 arbres à karité soit un potentiel de production évalué à 780 000 tonnes d'amandes sèches⁷.

Malgré un vif intérêt des autorités et la mise en place de nombreux dispositifs interprofessionnels telle que la « Table Filière Karité », la filière est encore insuffisamment structurée. C'est une filière encore très « traditionnelle » peu organisée que ce soit en amont ou en aval, qui nécessiterait à la fois un suivi plus précis, type observatoire du marché du karité, et des actions structurantes pour accroître son efficacité. Mais, malgré l'absence de données fiables et des divergences entre les sources d'informations, les données qui suivent sont en relative concordance avec le marché international.

Tableau 2 : Evolution de la production d'amandes de karité au Burkina Faso entre 1997 et 2005

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Amandes de karité (tonnes)	40 000	40 000	66 000	95 700	100 500	105 500	110 800	116 300	122 100

Source : « Stratégie de développement de la filière karité – approche de la SNV », Rapport final, SNV, 2006.

On constate une nette progression de la production en quelques années. Toutefois, malgré un potentiel de production six fois supérieur, la production n'excède pas 125 000 tonnes (**Tableau 2**). Cette situation de sous-exploitation peut s'expliquer par le fait que certains aspects de la filière sont peu ou pas maîtrisés, tels que :

- le manque d'informations et de suivi de la production par région ;
- la dispersion des arbres sur tout le territoire de façon inégale et disparate ;
- la croissance très lente de l'arbre ;
- le problème du foncier et de la propriété des arbres ;
- les fortes fluctuations du prix d'achat (qui varie du simple au double suivant les années) et du niveau de la demande internationale ;
- la faible aptitude à l'exportation des produits transformés (beurre, savon) qui suivent peu les normes d'hygiène et de qualité internationales.
- la production essentiellement tournée vers les marchés à l'export et une faible valorisation du produit sur les marchés nationaux surtout urbains.

Les propriétés du beurre de karité sont bien connues des populations africaines. Il est utilisé comme produit de beauté, notamment pour hydrater la peau ou les cheveux mais également comme produit de soins, pour les entorses ou les rhumatismes. Enfin, comme huile de cuisson, le beurre de karité est une des principales sources de matière grasse pour l'alimentation. Son importance dans l'alimentation burkinabé est incontestable. De plus, ce produit est une source de revenus non négligeable pour les femmes.

Ainsi au Burkina Faso, avec 12 570 tonnes, la production annuelle moyenne de beurre de karité sur la période 1996-2002, occupe la deuxième place derrière l'huile de coton (28 200 tonnes) mais avant la production d'huile d'arachide (7 235 tonnes) (**Tableau 3**).

⁷ « Rapport synthétique de l'étude sur le rôle de l'information et la contribution des technologies de l'information et de la communication pour le développement de la filière karité au Burkina Faso », IICD, 2003, www.tablefilierekarite.bf.

Tableau 3 : Moyenne annuelle de la production nationale des trois principales huiles végétales entre 1996 et 2002 au Burkina Faso

Type d'huile	Coton	Arachide	Karité	Total 3 huiles
Quantité (tonnes)	28 200	7 235	12 570	48 005
Part (%)	58,7 %	15,1 %	26,2 %	100 %

Source : FAO

Par ailleurs et durant la même période (1996-2002), la quantité de beurre produite pour le marché ne représentait qu'environ 17% des amandes récoltées et traitées (SNV, 2006) (**Tableau 4**). Les 83% restants représenteraient la part destinée à l'autoconsommation.

Tableau 4 : Part des exportations d'amandes dans la production nationale

	Productions (Tonnes)	Exportations (Tonnes)	Rapport %
2000	95 700	11 078	11,6%
2001	100 500	17 980	17,9%
2002	105 500	28 773	27,3%
2003	110 800	26 656	24,1%
2004	116 300	11 891	10,2%
2005	122 100	22 037	18,0%
TOTAL	650 900	118 415	18,2%

Une moyenne annuelle de près de 18% des amandes produites au Burkina Faso a été exportée durant la période 2000-2005. Ainsi, plus de 80% de la production est destiné au marché local.

On observe par ailleurs, d'une année à l'autre, d'importantes fluctuations du volume des exportations. Ces variations sont principalement liées au fait que le marché est encore très peu structuré et les productions annuelles mises en marché fluctuent en fonction des besoins et de la disponibilité des femmes rurales. Cela traduit sans doute également le manque de fiabilité des données statistiques et probablement l'absence d'enregistrement de certains flux interafricains.

Selon le Dr. Peter LOVETT, expert Karité au Centre pour le Commerce en Afrique de l'Ouest (WATH), l'ensemble des exportations d'amandes de karité pour la campagne 2007/2008 s'élèverait à près de 300 000 tonnes. Selon le même auteur, pour 2008/2009 les exportations d'amandes de karité devraient atteindre un niveau record avec près de 600 000 tonnes pour l'ensemble des pays producteurs. Le Burkina Faso devrait représenter à lui seul 90 000 tonnes soit près de 15 %⁸ de ces exportations.

Tableau 5 : Indicateurs de l'agriculture – Exportations

Exportations	Unité	2005
Total	milliards FCFA	257
Agricole	milliards FCFA	157
Karité⁹	milliards FCFA	5,5
Rapport Karité/Total	%	2,1 %
Rapport Karité/Agricole	%	3,5 %

⁸ Communication de Peter LOVETT à la conférence « Karité 2009 », Ouagadougou 25-27 mars 2009

⁹ Source : BCEAO d'après la Banque de France – Rapport Zone Franc - 2006

En 2005, la recette des exportations d'amandes et de beurre de karité, représente 2,1% de la recette totale des exportations du Burkina Faso et 3,5% de la recette des exportations agricoles (**Tableau 5**). Cette part du karité dans les exportations reste faible malgré un potentiel de production important au Burkina Faso (**Tableau 6**). Cela souligne l'importance de l'autoconsommation des produits du karité qui reste une ressource très importante notamment pour les populations rurales.

Tableau 6 : Part des exportations de beurre dans la production nationale (moyenne entre 1996 et 2002)

	Production (tonnes)	Exportation (tonnes)	Rapport (%)
Moyenne entre 1996-2002	12 570	1 784	14,2 %

Là encore, la majeure partie de la production est destinée au marché national. De plus, comme nous l'avons vu précédemment, afin de maximiser l'extraction du beurre de karité, les industries internationales de transformation achètent le karité sous forme d'amandes, expliquant la faible quantité de beurre exporté.

1.6. L'environnement national de la filière^{10 11}

D'après le Recensement Général de la Population et de l'Habitat effectué en 2006 (RGPH), le Burkina Faso compte près de 14 millions d'habitants pour une superficie globale de 274 000 km². La région de l'Est couvre 36 256 km² soit un septième de la superficie nationale et comptabilise 1 209 399 habitants. Cette région est l'une des moins peuplées et des plus rurales du Burkina Faso.

Malgré son importance pour l'économie (80% des recettes d'exportation) et pour ses habitants (88% de la population active), l'agriculture burkinabé demeure une agriculture de subsistance basée sur les céréales vivrières (sorgho, mil, maïs) et dominée par de petites exploitations familiales rurales (SNV, 2006). Ce sont en priorité ces familles qui s'intéressent à l'exploitation du karité.

Les produits du karité sont caractéristiques du secteur des « produits forestiers non ligneux » (PFNL). Ce secteur regroupe un ensemble de produits de cueillette ou de ramassage d'une très grande importance alimentaire, pharmacologique ou économique. En dehors des produits issus du karité on compte parmi les PFNL des produits aussi importants que le soubala, le miel ou encore la gomme arabique et le fruit du baobab.

L'étude diagnostic, conduite par TREE AID West Africa en 2008, sur les petites et moyennes entreprises forestières (PMEF) au Burkina Faso tente de mieux caractériser ces entreprises (typologie) et leur impact économique et social. S'appuyant sur une enquête auprès de 169 PMEF, l'étude relève notamment l'impact majeur des entreprises de transformation des PFNL dans la création d'emplois et de revenus. Le secteur des PFNL apparaît comme un secteur porteur, susceptible de contribuer fortement à la lutte contre la pauvreté.

Les produits du karité, amandes et beurre, représentent la troisième source de devises pour le Burkina Faso après le coton et l'élevage. Cela constitue une source de revenus particulièrement importante pour les femmes qui occupent une place stratégique dans certaines fonctions de la filière comme la collecte ou la transformation. Les hommes occupent principalement les fonctions commerciales, mais depuis peu certains s'investissent également dans la collecte des fruits du karité et la production d'amandes.

¹⁰ « Stratégie de développement de la filière karité – approche de la SNV », Rapport final, SNV, 2006.

¹¹ <http://www.mediaf.org/fr/themes/>, extrait du Sidwaya du 25 juillet 2007.

Une des conséquences du développement des filières des produits forestiers est la pression de plus en plus forte qui s'exerce sur les ressources naturelles. La compétition entre acteurs pour l'accès à la ressource forestière entraîne parfois de mauvaises pratiques très préjudiciables. Ce processus, nous l'observons particulièrement dans le cas du karité. Il souligne l'impérieuse nécessité d'une meilleure régulation de l'accès à cette ressource. Avec le processus de décentralisation en cours au Burkina Faso, un nouveau code du foncier rural qui prend en compte les réalités locales se met en place. Les collectivités locales occuperont une place stratégique dans cette régulation et auront la lourde responsabilité d'œuvrer pour une gestion durable des ressources naturelles.

Ce lent processus qui devrait à terme aboutir à une régionalisation des centres de décisions sur la gestion des ressources vient se superposer à de très nombreuses interventions de type projets d'appui à la filière karité, beaucoup plus anciennes et qui perdurent. Ainsi, depuis 1994, année de la dévaluation du FCFA, la reprise des activités dans la filière karité a été accompagnée par un appui multiforme de partenaires au développement et de programme du gouvernement.

A ce jour, à l'exception du PNK, tous les projets présentés ci-après sont en cours de réalisation :

- **PACK et PFFK** : Ces projets ont été financés par l'UNIFEM. Leurs interventions ont été ciblées sur les femmes afin de leur permettre de se procurer plus de revenus. Leurs activités étaient axées sur l'amélioration de la production des amandes et du beurre et l'accès direct au marché international.
- **PNK** : Ce projet fait partie des engagements du président du Faso et vise essentiellement à appuyer les organisations féminines dans la production du beurre de karité. Il met l'accent sur la nécessité de la transformation comme facteur de valorisation des amandes. Il octroie des prêts et dispense des formations à des groupements féminins.
- **PPK** : Le Projet Presse à Karité financé par le Maroc était logé au Ministère de l'action sociale. Il avait pour objectif de permettre aux groupements de femmes de disposer de presses à karité.
- **PAF** : L'objectif du PAF devenu aujourd'hui DyFAB, est de valoriser les ressources naturelles du Burkina Faso en vue d'améliorer son économie et augmenter substantiellement les revenus d'un segment défavorisé de sa population. Le but du projet est de contribuer à l'amélioration du fonctionnement des filières karité, banane, bétail/viande et lait en accompagnant les actrices et acteurs dans le développement et la maîtrise de principes et moyens afin d'augmenter leur capacité réelle d'intervention.

Ces différentes interventions ont notamment abouti à un début de structuration de la filière avec l'organisation en réseaux de groupements ou associations de productrices, regroupés pour certains en unions et fédérations. Cette structuration s'est poursuivie avec la création d'un dispositif interprofessionnel : la Table Filière Karité (TFK). La TFK est un cadre de concertation regroupant les représentants des différents maillons de la filière : productrices, distributeurs et transformateurs.

Elle a pour objectif de :

- Instaurer une concertation permanente entre les acteurs et actrices de la filière ;
- Harmoniser les interventions dans la filière à travers un Plan Stratégique de Développement ;
- Favoriser l'accroissement des revenus des actrices et acteurs à travers des actions de promotion et de conquête de marchés ;

- Mieux organiser la filière et assurer une meilleure diffusion des informations à tous les acteurs ;
- Faire le lobbying du karité sur le plan national et international.

Le PAF qui soutient fortement la TFK depuis sa création, relève parmi les principales recommandations dans son rapport d'évaluation à mi-parcours : la nécessité d'améliorer la circulation de l'information dans la filière afin d'éviter la concentration de l'information au profit quelques membres et au détriment de la grande majorité.

2. LA FILIERE KARITE DANS LA REGION EST

2.1. Importance de la filière régionale

Très peu de données sont disponibles concernant l'estimation de l'importance de la filière karité dans chacune des régions du Burkina Faso. Les résultats présentés s'appuient sur les quelques éléments bibliographiques référencés et sur l'enquête réalisée lors de la mission de novembre 2008. Nous procédons à une estimation du peuplement, de la quantité d'amandes produites ainsi que de la quantité d'amandes exportées de la région Est.

- Le potentiel de production

Si l'on considère la carte de la "Distribution du Karité en Afrique Subsaharienne" (Figure 5), la densité approximative du karité dans la région Est serait de 20 arbres/ha. Sur une superficie de 36 256 km² soit 3 625 000 ha, il y aurait donc approximativement 72 512 000 arbres de karité dans la seule région de l'Est. Ne connaissant pas le nombre de karité de la population d'arbres produisant des fruits, mais sachant que le potentiel de production du Burkina Faso est estimé à 780 000 tonnes d'amandes sèches pour 195 000 000 arbres on peut estimer *le potentiel de production de la région de l'Est à environ 300 000 tonnes.*

- La quantité de noix produites et la quantité d'amandes destinées à l'exportation

Deux méthodes nous permettent d'approcher ces données. D'une part, les enquêtes réalisées lors de la mission de novembre 2008, ont permis d'estimer à près de 50 le nombre de demi-grossistes exerçant dans la région de l'Est. Selon les entretiens réalisés auprès de certains d'entre eux, chacun de ces demi-grossistes vendrait en moyenne 500 sacs de 80 kg d'amandes par campagne, soit 25 000 sacs pour l'ensemble des demi-grossistes. *Au total, les demi-grossistes de la région de l'Est écouleraient sur une année près de 2000 tonnes d'amandes de karité.* Nous n'avons pas pu valider ces estimations auprès du seul grossiste de Fada. Celui-ci, ne pouvait ou ne souhaitait nous communiquer ni la quantité d'amandes de karité stockée dans son magasin, ni la quantité achetée aux demi-grossistes, ni la quantité vendue dans l'année.

D'autre part, la deuxième méthode se base sur la table de recensement des ménages, où l'effectif total des ménages collectant des amandes de karité au Burkina Faso est de 646 000. D'après le Comité National de Politique Economique (SNV, 2006), la production nationale d'amandes de karité pour l'année 2005 serait de 122 100 tonnes. L'effectif total des ménages produisant des amandes de karité dans la région Est s'élève à près de 52 000 selon la table de recensement des ménages. En faisant un produit en croix, *la production régionale d'amandes s'élèverait donc à environ 9 800 tonnes pour l'année 2005.* Si l'on considère qu'en moyenne 18 % de la production nationale est destinée à l'exportation (Tableau 4) et que cette proportion est plus ou moins la même dans toutes les régions, la quantité d'amandes exportée venant de la région Est serait d'environ *1 800 tonnes.*

Ainsi, en utilisant deux modes de calcul différents nous obtenons des résultats assez cohérents. Nous savons également que la région de l'Est ne fait pas partie des grosses régions de production de karité comme les régions des Cascades et des Hauts Bassins. Si l'on estime que la production régionale est d'environ 10 000 tonnes et que 1 800 tonnes d'amandes seraient destinées à l'exportation, à l'échelle nationale, cela représente respectivement 6,5 % et 8 %, ce qui paraît relativement vraisemblable.

2.2. Les principaux agents et leurs fonctions

Les entretiens réalisés à Fada N'Gourma auprès des membres du « noyau » de la région de l'Est et des acteurs ont permis de cerner les principales caractéristiques de cette filière.

2.2.1. Les collectrices

La fonction de ramassage des fruits, concerne presque exclusivement les femmes, probablement au nombre de plusieurs milliers dispersées dans les villages. La majorité d'entre elles, même pour celles qui habitent en ville, sont avant tout des agricultrices. Elles pratiquent le ramassage des fruits du karité de juin à septembre comme activité complémentaire lorsque les activités agricoles le permettent. Il existe également quelques collectrices pour qui il s'agit d'une activité principale.

Ces mêmes collectrices transforment les fruits en noix et en amandes qu'elles vont soit destiner à l'utilisation familiale pour la fabrication de beurre soit destiner à la vente. Certaines produisent également du beurre pour la vente. Le plus souvent, les femmes écoulent leurs produits sur les marchés de proximité de manière étalée dans le temps en fonction des nécessités familiales.

En général, les femmes ramassent d'abord les fruits des arbres éloignés en brousse puis ceux de leurs champs à leur retour de la brousse. Elles nous signalent que la production des arbres à karité est bien meilleure dans les champs qu'en brousse notamment à cause de l'utilisation d'intrants agricoles qui semblent bénéficier au karité.

Du fait d'une concurrence de plus en plus forte sur la ressource, le ramassage commence très tôt le matin. Les collectrices partent à l'aube, pour être de retour à domicile vers 7h et partir à nouveau en brousse après les tâches ménagères. Les bonnes années, années de bonne production des arbres, il est fréquent qu'elles réalisent trois déplacements en brousse dans une même journée. Elles peuvent ramasser près de 10 plats "Yoruba" dans une même journée, soit environ 20 kg de fruits.

Il arrive que certaines collectrices achètent également des noix ou des amandes à d'autres femmes afin de les vendre aux commerçants. Certaines, habitant Fada ou ses environs, se déplacent même vers des marchés distants de plusieurs dizaines de kilomètres, dans le seul but d'acheter des amandes.

Les collectrices, du fait de leur dispersion et de leur inorganisation, ont un très faible pouvoir de négociation vis-à-vis des autres acteurs de la filière. Pourtant, elles occupent une place stratégique dans la filière :

- d'un point de vue quantitatif, car c'est sur elles que reposent la quasi-totalité des flux de produits qui sortent des zones rurales et qui seront mis en marché ;
- d'un point de vue qualitatif, car de la nature de leurs pratiques dépend la qualité de l'ensemble des produits obtenus par la suite, qu'il s'agisse des amandes ou du beurre produit par elles mêmes ou par d'autres agents de la filière.

Cette activité de collecte n'a longtemps concerné que les femmes. Aujourd'hui, même les hommes s'y intéressent. Leur engouement actuel pour cette activité est lié à l'augmentation des prix de l'amande de karité du fait d'une demande croissante des gros pays importateurs. L'arrivée de nouveaux collecteurs inexpérimentés a entraîné le développement de mauvaises pratiques de cueillette et une baisse de la qualité. En effet, il est très important de récolter les fruits une fois que ceux-ci sont tombés de l'arbre, indiquant ainsi qu'ils sont bien mûrs. Certaines pratiques néfastes se sont multipliées, notamment le fait de secouer les branches des arbres avec un bâton et de faire tomber les fruits immatures.

Parfois, les fruits sont enterrés pendant deux à trois jours pour finaliser leur mûrissement et se débarrasser de la pulpe qui fermente. Ce procédé aboutit à des amandes de mauvaise qualité et à leur rejet par les utilisateurs industriels. Les fruits germés sont aussi responsables d'une baisse de la qualité des amandes puis du beurre obtenu. Pour limiter ce type de pratique néfaste, il est indispensable de former les femmes aux bonnes pratiques de cueillette et de production des amandes.

2.2.2. *La commercialisation du karité dans la région de l'Est*

Le deuxième type d'agent qui intervient dans la filière karité est constitué par les commerçants. Deux types de commerçants ont été identifiés durant l'étude régionale. Il s'agit des commerçants demi-grossistes et des grossistes. A notre connaissance, il n'y a pas d'exportateur dans la région.

2.2.2.1. De nombreux demi-grossistes

Selon nos enquêtes, ils seraient près d'une cinquantaine de commerçants demi-grossistes présents sur Fada N'Gourma. Ils sont organisés en groupement notamment afin de s'entendre sur les prix d'achat des amandes auprès des collectrices. Les achats se font au comptant. Deux principaux circuits de commercialisation coexistent : d'une part, la vente en gros au seul grossiste de Fada ; d'autre part, le groupage d'amandes de plusieurs demi-grossistes et l'expédition par camion vers Pouytenga ou Ouagadougou. Il n'a pas été possible durant cette étude d'estimer la part respective de chacun de ces circuits.

L'un des demi-grossistes de la région de Fada, interviewé lors de notre étude, exerce cette activité depuis 1995. Son activité principale concerne la vente des céréales, notamment du mil (le plus lucratif) et du maïs mais également du niébé et du sésame (à partir de décembre).

Il achète les amandes de karité auprès des collectrices qui viennent les lui proposer directement à son magasin de Fada. Il envoie également ses propres acheteurs dans les villages. Ce sont des femmes de sa famille, au nombre de cinq, à qui il confie de l'argent pour acheter les amandes dans les villages. Ces femmes se déplacent à vélo sur des distances de 30 à 40 km pour acheter les amandes auprès des collectrices ou sur les petits marchés ruraux. Ses femmes perçoivent une commission pour chaque sac collecté.

Sa capacité de stockage est de 240-250 sacs de 80 kg d'amandes et son volume annuel moyen commercialisé est de 500 sacs d'amandes de karité.

2.2.2.2. Un unique commerçant grossiste à Fada N'Gourma

Cette filière régionale se caractérise par la présence d'un seul grossiste basé à Fada N'Gourma. Identifié comme tel par les autres commerçants, son activité principale concerne le commerce de gros des céréales, du niébé et de l'arachide comme pour les demi-grossistes. Il ne s'intéresse au commerce des amandes de karité que depuis trois ans.

Pour cet agent, récemment entré dans la filière, il nous a été difficile de calculer précisément le volume moyen d'amandes annuellement commercialisé. Il n'a pas pu ou pas souhaité nous communiquer cette information. On peut toutefois penser qu'il commercialise plusieurs centaines de sacs d'amandes par an. Il s'agit en effet du volume d'amandes que nous avons pu évaluer lors de la visite de son entrepôt. Lors de cette visite, il rentrait également en stock les amandes de la nouvelle campagne alors qu'un important stock de plusieurs centaines de sacs de la précédente campagne n'est toujours pas vendu.

Il achète les sacs d'amandes de karité (de 80 kg) auprès des demi-grossistes de Fada ou des collecteurs de Fada, Namouna, ou Kanbalbougou. Certains de ces fournisseurs s'accordent avec lui par téléphone ; d'autres viennent lui proposer leurs amandes directement à son magasin. Il ne se déplace pas. Les sacs d'amandes lui sont livrés à son magasin de stockage. Il contrôle superficiellement la qualité, quel que soit le fournisseur.

Il revend ses amandes à Ouagadougou en organisant lui-même le transport grâce aux 3 camions de 10 tonnes qu'il possède. Ses clients sont des exportateurs de Ouagadougou. Il vend presque exclusivement à un commerçant exportateur.

Actuellement, il a un stock très important, difficile à évaluer, d'amandes de karité datant de la campagne 2007. Il continue malgré tout à acheter aux demi-grossistes et aux collecteurs des amandes de 2008, dans l'espoir de pouvoir les vendre. Une partie de ce stock a été payé à la livraison, mais une autre est achetée à crédit auprès des collecteurs ou des demi-grossistes qui attendront qu'il vende pour récupérer leur argent. La mauvaise qualité de certains lots d'amandes de la campagne 2007, a provoqué un brusque arrêt des commandes des acheteurs internationaux et une chute des prix. Son principal client, exportateur basé à Ouagadougou a également stoppé ses approvisionnements dans l'attente de prix plus avantageux.

Quand il fait des chargements pour Ouagadougou, il combine généralement céréales et karité. Les plus gros chargements d'amandes se font entre novembre et janvier. Mais en ce moment, il a tellement de stock en souffrance, qu'il est prêt à envoyer des camions à tout moment, dès que le marché sera plus favorable.

2.2.2.3. Des exportateurs hors de la région de l'Est

Il n'existe pas d'exportateur d'amandes à Fada. Les quelques gros commerçants nationaux habituellement considérés comme des exportateurs sont basés à Ouagadougou et Bobo-Dioulasso. Ils travaillent avec des grands groupes internationaux à qui ils livrent des amandes pour leurs usines installées dans les pays côtiers (Trituraf en Côte d'Ivoire, Nioto au Togo et Loders-Croklaan au Ghana) ou pour les unités basées en Europe. Par ailleurs, de la fusion des sociétés danoise Aarhus United A/S et suédoise Karlshamns AB, est née en 2005 la société AAK (Suède) le principal acheteur mondial de karité. Le groupe est présent dans la plupart des principaux pays producteurs de karité en Afrique de l'Ouest.

Le premier exportateur burkinabè d'amandes de karité, Hadji Ousmane Ouédraogo Sibiri, aurait débuté son activité à la fin des années 1940. L'un des principaux exportateurs d'amandes de karité, enquêté, est basé à Ouagadougou. Il a débuté comme collecteur il y a près de 50 ans et exerce le métier d'exportateur depuis près de 40 ans. Au début de son activité, il revendait des amandes et du beurre de karité à des exportateurs comme le CFAO. Actuellement, il n'exporte plus de beurre de karité.

- Activité principale : 60% en amandes karité, 30% en céréales et 10% en sésame.
- Principaux clients actuels : AAK, Loders et 3F (société indienne basée au Ghana). Les contrats se passent de gré à gré.
- Il envoyait les amandes de karité par camion, jusqu'au port d'Abidjan jusqu'à ce que les troubles de Côte d'Ivoire interrompent ce flux. Aujourd'hui, les amandes sont essentiellement acheminées vers les ports d'Accra et de Lomé.
- Volume de vente : Les bonnes années, il peut commercialiser de 5 000 à 10 000 tonnes d'amandes. Il n'existe pas de prix de référence au niveau international. La fixation du prix fait l'objet d'une négociation directe entre acheteurs et vendeurs. Ces prix varient notamment en fonction de la saison, de l'abondance de l'offre et de la qualité.

- Approvisionnement : Les amandes lui sont livrées à Ouagadougou par de nombreux fournisseurs réguliers, il paye à la livraison après ouverture des sacs et contrôle de la qualité. Du fait de sa longue expérience, il lui suffit d'une simple observation et de sentir l'odeur caractéristique des amandes pour savoir si la qualité est bonne. Il emploie également des collecteurs sur le terrain à qui il confie de l'argent pour l'achat des amandes auprès de collectrices ou de revendeurs sur les marchés ruraux.

Certains opérateurs de la filière font état de tentatives, de la part d'acheteurs internationaux, de court-circuiter les grossistes en allant s'approvisionner en amandes directement auprès des collectrices, bords champs. Pour satisfaire cette nouvelle demande, certaines collectrices n'ont pas hésité à commercialiser des amandes insuffisamment sèches. La présence d'une importante teneur en eau dans le produit provoque au cours du transport et du stockage un démarrage de fermentation et une oxydation des lipides préjudiciable à la qualité des amandes.

En 2007, suite à une forte demande d'acheteurs internationaux tels que AAK et Loders Croklaan, les prix des amandes ont fortement augmenté provoquant l'arrivée importante de nouveaux collecteurs, notamment des hommes inexpérimentés. Ceux-ci sont devenus collecteurs en compétition avec leurs femmes. Cette concurrence sur la ressource soutenue par une forte demande provoqua une flambée des prix au détriment de la qualité des amandes. Hausse des prix et baisse de la qualité ont finalement entraîné un arrêt brutal des achats par les grands groupes et une chute rapide des cours. Ce qui se traduit par la présence d'importants stocks d'amandes invendues sur Fada notamment dans les locaux de certains grossistes alors que les amandes de la campagne 2008 rentrent en magasin. Ces invendus représenteraient plusieurs milliers de tonnes sur l'ensemble du pays. L'inorganisation de l'amont de la filière a eu des conséquences préjudiciables sur l'ensemble des acteurs : perte de revenus pour les femmes, stocks d'amandes invendues chez les grossistes et exportateurs et baisse de la qualité des amandes pour les acheteurs internationaux.

2.2.3. La transformation du karité

Cette activité commence dès le stade de la collecte où les femmes doivent réaliser un certain nombre d'opérations avant d'obtenir les amandes. Dans cette partie nous décrivons et analysons l'activité de transformation située en aval de la filière, activité entièrement tournée vers le marché.

L'activité de transformation des amandes de karité en beurre et en produits dérivés comme le savon se déroule à l'échelle individuelle ou souvent en groupements. Les structures de transformation rencontrées à Fada sont toutes de nature associative et féminine. Il existerait près d'une vingtaine de groupements de femmes transformatrices sur la seule ville de Fada, principalement dans les secteurs 3 et 5. La plupart du temps, les femmes des groupements rencontrées qui produisent du beurre sont également des collectrices de fruits et productrices d'amandes. Notre rapide visite sur Fada ne nous permet pas de dire s'il existe d'autres formes d'entreprise de transformation de type individuel ou SARL. Il semble de toute façon manifeste que la forme associative domine largement.

Présentation de quatre importants groupements de la ville de Fada :

1- Le Groupement SONGTAABA : il regroupe 30 femmes

- Localisation : Fada secteur 5
- Existe depuis 2004
- Activité principale : **production de beurre de karité**
- Période de production : d'octobre à juin / pic de production
- Matière première : amande de karité

- Achète des amandes en brousse auprès des femmes collectrices ou s'approvisionnent dans leurs propres champs quand la collecte est terminée. S'approvisionnent régulièrement en amandes.
- Transformation : toutes les opérations de transformation sont manuelles.
- Vente : 1 seul client, le Groupement YEMBOADO (présidente Mme Lompo).

2- Groupement WENDRAABO : constitué de 20 femmes

- Localisation : Fada secteur 3
- Existe également depuis 2004
- Activités principales : assainissement et **production de beurre de karité**
- Chaque femme s'approvisionne en amandes individuellement et vend au groupement.

3- Association AFD/BUAYABA : structure faitière qui compte plus de 3 200 personnes réparties dans 42 organisations paysannes et associations. Près de 500 de ses membres opèrent dans le karité.

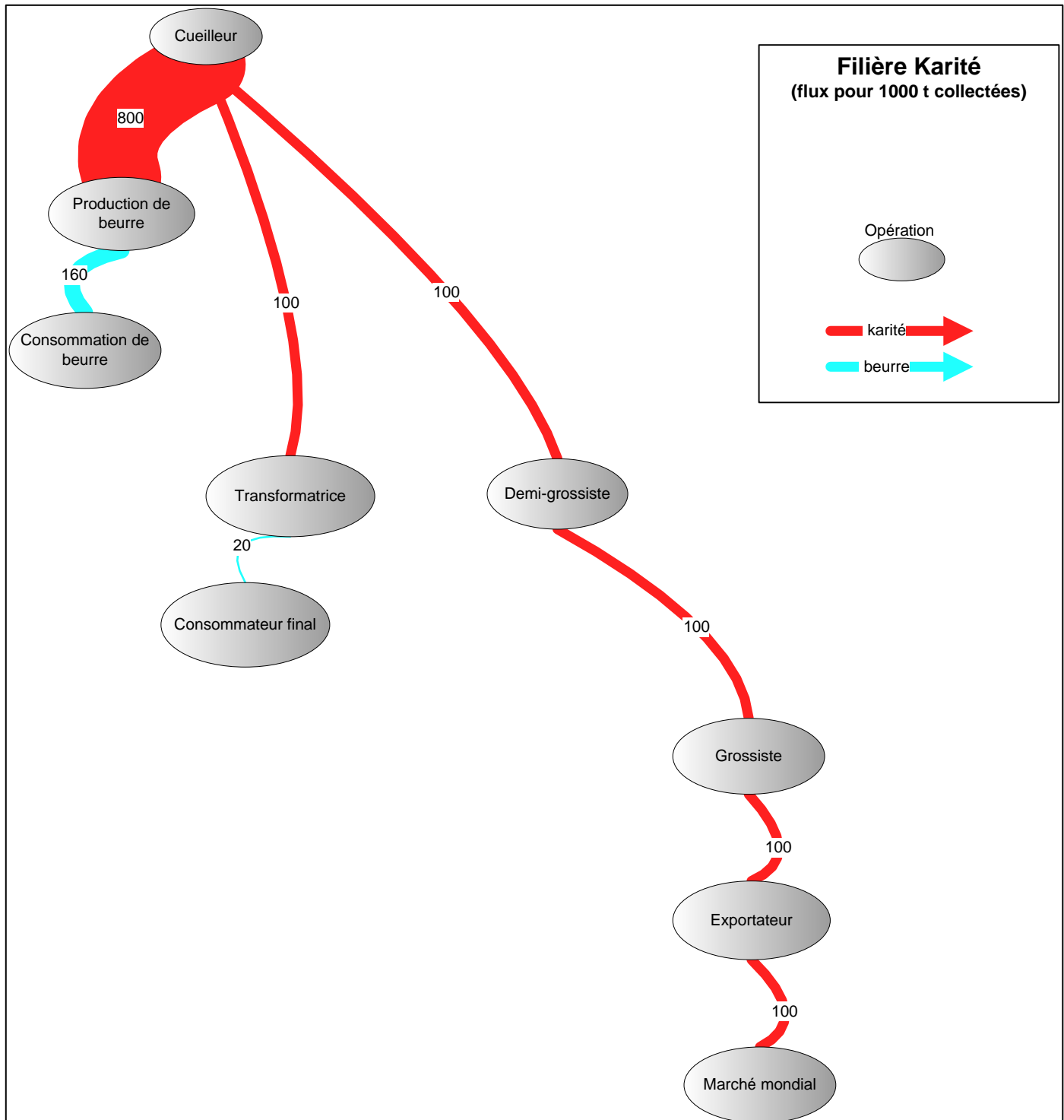
- Localisation : implantée dans les 5 provinces de l'Est – Siège à Fada, membre de la table filière karité.
- Existe depuis 1995
- Activités : alphabétisation/Education non formelle, santé, environnement assainissement, activités génératrices de revenus (transformation du karité, embouche...), volet épargne crédit.
- Possède une entreprise à Ouagadougou: « ASSANA » qui **transforme le beurre en savons et produits cosmétiques** (pommades, ...).
- Achat du beurre aux groupements membres et non membres.

4- Groupement YEMBOADO : constitué de 40 femmes et 2 hommes qui les aident pour les opérations difficiles - 2 sous-groupes (Présidente : Mme Lompo).

- Localisation : Fada
- Existe depuis 1998 (récépissé daté de mai 2000);
- Activité principale : **production de savon** à partir de beurre de karité et d'autres huiles (Neem, coco). Les savons sont essentiellement vendus à Fada.
- Autres activités : banque de céréales et microcrédit;
- Pour la fabrication du savon, YEMBOADO s'approvisionne en beurre auprès des groupements SONGTAABA et WENDRAABO.
- Les groupements livrent leur beurre directement sur le site de production de savon de Yemboado. Cet atelier est constitué d'un hangar en tôles fermé sur les côtés Nord et Est par des murs en parpaings. Le sol du hangar est cimenté. Cet espace ouvert est équipé de grandes bassines, d'une table de découpe des savons, d'une estampilleuse mécanique pour le marquage et de deux grandes étagères pour le séchage des savons.

2.3. Analyse des flux

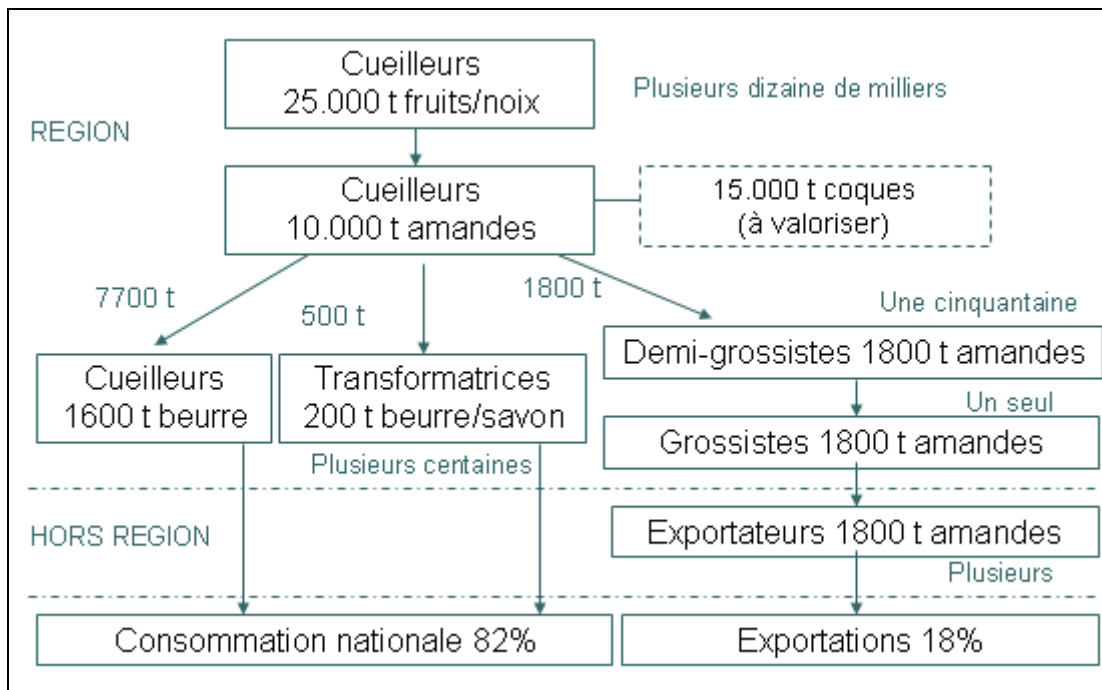
Figure 6 : Répartition des flux par acteur/par fonction pour 1000 tonnes collectées



Source : Logiciel MFA

En fonction des informations disponibles, il est possible de reconstituer les flux entre les différents acteurs de la filière pour 1000 t collectées à l'aide du logiciel AFA (**Figure 6**) et de les extrapoler à l'ensemble de la production de la région Est (**Figure 7**). Cette reconstitution sera utile à l'analyse financière et au calcul de la valeur ajoutée créée.

Figure 7 : Répartition des flux par acteur/par fonction pour la totalité de la production



3. CARACTERISATION DES OPERATIONS DE TRANSFORMATION

3.1. Du fruit à l'amande

3.1.1. Procédé de transformation

L'obtention des amandes de karité à partir des fruits se déroule en deux phases principales constituées de nombreuses opérations schématisées ci-après.

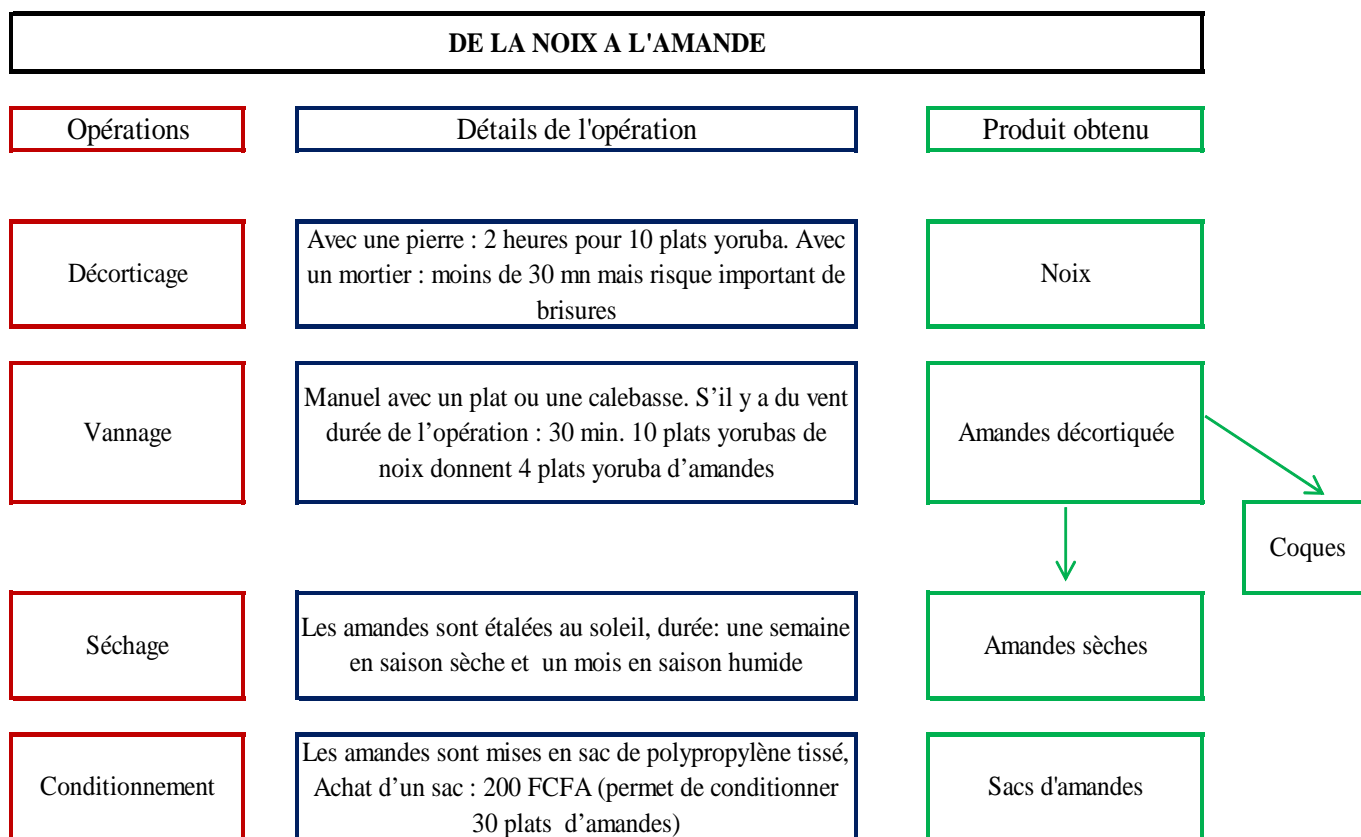
On distingue une première étape de récolte des fruits jusqu'à l'obtention de la noix et une deuxième étape, de la noix à l'amande.

Etape 1

DU FRUIT A LA NOIX		
Opérations	Détails de l'opération	Produit obtenu
Récolte	En une journée, on peut récolter 10 plats Yoruba. Il faut 25 plats yoruba pour avoir un sac de 50 kg	Fruit
Tri	Elimination des fruits immatures, pourris, germés	Fruit sain
Dépulpage	Etalages des fruits et piétinement sur tissu. Une heure suffit pour le tri et le dépulpage de 10 plats.	Fruit dépulpe
Cuisson	Une heure dans marmite en aluminium Coût : 20 litres d'eau à 10 FCFA + bois de 200 F + amortissement de la marmite	Noix sèche
Séchage	3 jours de séchage par étalage au soleil. Après séchage, la noix peut se conserver environ un mois	

Après ramassage généralement au sol mais parfois également sur l'arbre, les fruits sont dépulps puis cuits à ébullition et séchés durant environ 3 jours.

Etape 2



Les noix obtenues sont ensuite décortiquées manuellement une à une et les coques séparées des amandes par vannage. Les amandes sont séchées à point au soleil puis mises en sac. D'après les informations recueillies auprès de nos interlocutrices de Fada, la collecte moyenne des femmes, sur la période de juillet à septembre, est d'environ 10 sacs d'amandes de 80 kg par femme. Une des collectrices pour qui il s'agit de son activité principale, assure avoir obtenu 10 fûts de 200 litres d'amandes cette année.

3.1.2. Critères de qualité

Pour obtenir une meilleure qualité d'amandes, il est nécessaire au moment de la collecte de ramasser les fruits mûrs au pied des arbres. Les noix de ces fruits, après dépulpage, doivent être convenablement bouillies et séchées. Les résultats de recherches les plus récents préconisent de cuire les noix dans l'eau bouillante durant 100 à 120 minutes et de les sécher à 60-70°C. Ces traitements thermiques permettent une inactivation des enzymes naturelles et des enzymes produites par les micro-organismes responsables de la détérioration du beurre. La cuisson permet également d'éviter la germination des amandes. Les amandes obtenues, bien séchées sont alors de couleur marron, d'aspect lisse. Les amandes cornées, germées ou brisées sont écartées du lot.

La qualité des amandes commence par le respect des bonnes pratiques préconisées dès le ramassage des fruits. Ainsi, il faut proscrire certaines pratiques, comme secouer les arbres pour en récolter plus rapidement les fruits. Ceci provoque la récolte de fruits immatures avec une faible teneur en matière grasse.

D'après FASONORM, il n'existe pas jusqu'à ce jour de norme nationale, régionale ou internationale pour les produits du karité (amandes et beurre). En fait, ce qui prévaut dans ce cas ce sont les spécifications des acheteurs internationaux.

Pour ce qui est des amandes, les spécifications sont généralement les suivantes :

Tableau 7 : Principaux critères de qualité des amandes sur le marché international

Paramètres	Spécifications FOFA (Federation of Oils, Seeds and Fats Associations Ltd.)
Couleur	marron
Odeur	caractéristique du produit
Impuretés (corps étrangers et poussières)	1 % max.
Amandes brisées	10 % max.
Amandes avariées (moisies, germées et racornies)	5 % max
Humidité	9 % max.
Acidité oléique	8 % max.
Teneur en matières grasses	45 % minimum
Emballage	Sac de jute
Autres	Absence totale de risque sanitaire lié à la présence en quantité inacceptable de contaminants métalliques (As, Cu, Pb) et de microbes pathogènes.

Sources : SAUSSEY M., KONSEIGA S., IRSAT/DTA - Pro-Karité, 2005

3.1.3. Niveau technologique

La transformation des fruits en amandes est principalement assurée avec des ustensiles ménagers (plats, pilons et mortiers, marmites,alebasses).

De l'avis des actrices, la cuisson des noix est une pratique habituelle dans la région. Il convient alors de s'assurer que le temps de cuisson appliqué est suffisant pour inhiber les enzymes responsables de la dégradation de la matière grasse des amandes au cours du stockage.

3.1.4. Analyse fonctionnelle de la filière amandes de karité

Tableau 8 : Analyse fonctionnelle de la filière amandes

Fonction/Opération	Agent	Produit ou coproduit	Lieu de vente	Date/période	Valeur (FCFA/kg)
Ramassage/production	Collectrices	Fruit déulpé	Milieu rural Est	Juillet à septembre	50
Commercialisation	Demi-grossistes	Amandes	Fada	Toute l'année	90
Commercialisation	Grossistes	Amandes	Fada	Toute l'année	100
Commercialisation	Exportateurs	Amandes	Ouagadougou	Toute l'année	125
Commercialisation	Importateurs	Amandes	Marché mondial	Toute l'année	175

3.2. De l'amande au beurre de karité

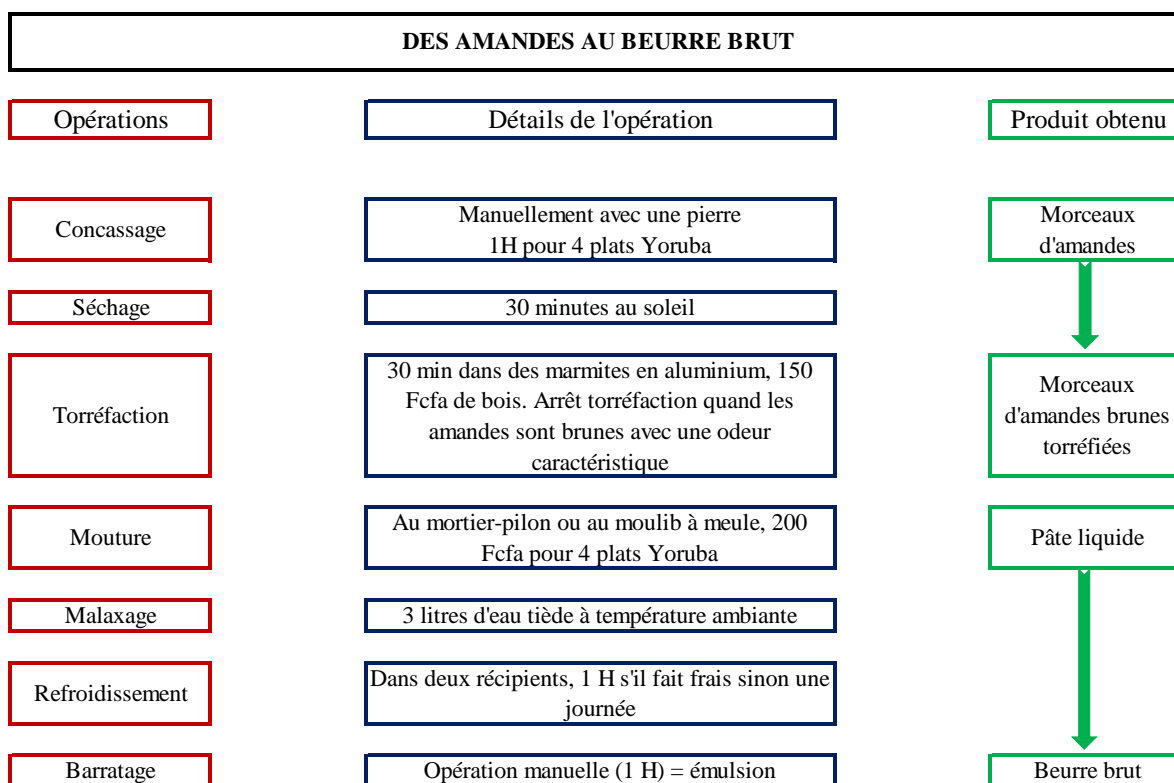
Nous présentons dans cette partie le procédé décrit par les membres de groupements de Fada ainsi que par les représentantes du maillon transformation au sein du « noyau » de la filière karité de la région Est. Notons toutefois, que ce procédé fait l'objet de variantes qui n'ont pu être relevées au cours de cette mission.

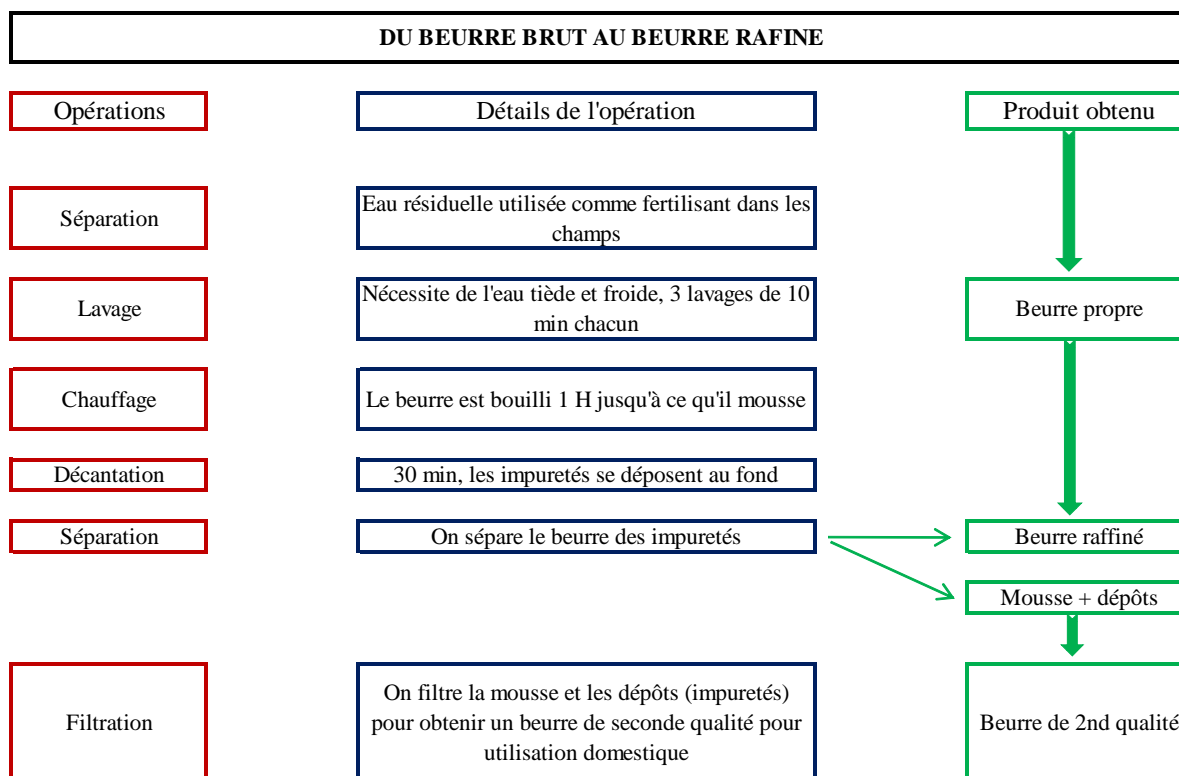
3.2.1. Description de l'activité

La production de beurre est assurée par des femmes individuelles ou organisées en groupements. Les femmes membres de groupements producteurs de beurre sont le plus souvent également collectrices de fruits et productrices d'amandes. Chaque femme du groupement produit en moyenne 10 sacs d'environ 75-80 kg d'amandes sèches, soit 750 à 800 kg par an, ce qui permet d'obtenir près de 170 kg de beurre.

3.2.2. Procédé de transformation

Le détail des opérations de production du beurre brut et raffiné est décrit ci-après :





3.2.3. Niveau technologique

Il s'agit d'une production essentiellement manuelle, seule la transformation des amandes en pâte est mécanisée grâce à l'utilisation des moulins de quartier en prestation de service. La pâte obtenue est ensuite barattée à la main pour obtenir une émulsion constituée d'un mélange de beurre et d'eau.

Afin de diminuer la pénibilité des tâches et réduire le temps de travail, de nombreux projets et fabricants d'équipements ont mis au point des équipements permettant de mécaniser certaines opérations. Un grand nombre de ces équipements de transformation a été testé par les acteurs de la Table Filière Karité (TFK) mais ne semble pas être très connu des groupements rencontrés, alors que l'Association AFD-Buayaba est membre de la TFK. Selon PROINVEST près d'une quarantaine de groupements artisanaux sur environ 200 que compterait le Burkina, utiliseraient des moyens mécaniques de production.

Les différents équipements proposés aux productrices de beurre de karité touchent les étapes de préparation des amandes, d'extraction et de finition du beurre. Certains de ces équipements sont présentés en annexe du présent rapport. Nous précisons ci-après pour chacune des opérations de transformation, les équipements actuellement disponibles au Burkina Faso :

- préparation de l'amande à l'extraction : concasseur, torréfacteur, moulin ;
- extraction du beurre : presse manuelle ou hydraulique, baratte manuelle ou mécanisée ;
- filtration du beurre : filtre.

Toutefois, il convient de rester prudent car très peu de publications techniques ou scientifiques font état de l'efficacité réelle de ces équipements.

3.2.4. Critères de qualité

La qualité du beurre obtenu dépend de celle des amandes utilisées. Avec des noix convenablement bouillies et des amandes bien séchées, on produit du beurre de bonne qualité. La qualité du beurre de karité est fonction de son acidité, de sa teneur en eau et en impuretés. Cependant, pour la commercialisation du beurre, cette qualité devrait être fonction de son utilisation et du marché auquel il est destiné (**Tableau 9**).

Tableau 9 : Principaux paramètres de qualité du beurre de karité

Paramètres	Spécifications du beurre de catégorie A Méthodes d'analyses FOFA (Federation of Oils, Seeds and Fats Associations Ltd.)
Couleur	jaune poussin à blanchâtre
Odeur et saveur	caractéristique du produit
Température de fusion	entre 32 et 54°C
Impuretés (corps étrangers et poussières)	0,05 % max.
Humidité	0,4 % max.
Acidité oléique	8 % max.
Insaponifiable	3 % minimum
Indice d'iode	52 - 66
Indice de saponification	178 - 193
Emballage	Matériau chimiquement inerte vis-à-vis du beurre étanche à la lumière et à l'air
Qualité hygiénique et toxicologique	Exempt de toxines microbiennes et de microorganismes pathogènes ; la présence de contaminants métalliques (As, Cu, Fe, Pb...) ne doit pas atteindre des niveaux nuisibles à la santé du consommateur.

Source : SAUSSEY M., KONSEIGA S., IRSAT/DTA - Pro-Karité, 2005

En plus de la qualité des amandes, les caractéristiques du beurre dépendent également de la méthode d'extraction (pression ou barattage) et de l'efficacité de la filtration. Selon les responsables du projet DYFAB qui accompagnent les acteurs de la filière karité depuis de nombreuses années, il semble que les acheteurs préfèrent le beurre issu du barattage à celui provenant de la pression mécanique ; le premier contiendrait en général moins d'impuretés.

3.2.5. Analyse fonctionnelle de la filière beurre de karité dans la région de l'Est

Tableau 10 : Analyse fonctionnelle de la filière beurre

Fonction/Opération	Agent	Produit ou coproduit	Lieu de vente	Date/période	Valeur FCFA/kg
Ramassage	Collectrices	Fruit déulpé	Est	Juillet à septembre	50 FCFA/kg
Transformation	Transformatrices	Beurre	Est	Juillet à septembre	350 FCFA/kg

3.3. La production de savon au karité

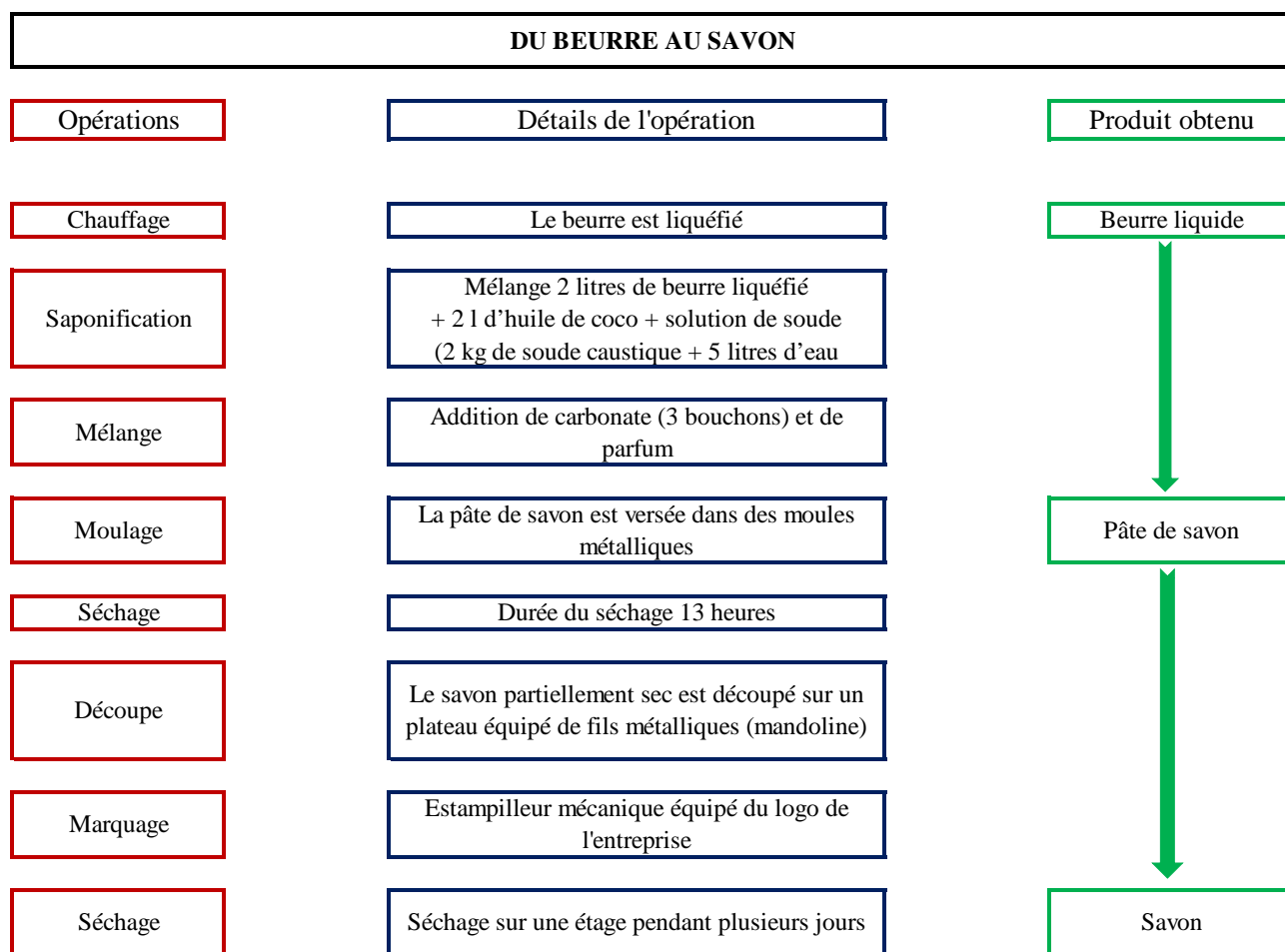
3.3.1. Description de l'activité

La transformation du beurre en savon est assurée par des femmes individuelles ou des groupements de femmes spécialisées dans cette activité. Ainsi, le groupement Yemboado de Fada est spécialisé dans la production de savon à base de beurre de karité. Il est approvisionné par d'autres groupements de femmes productrices de beurre.

Il s'agit d'un marché local très porteur, les ventes du groupement sont en progression constante d'année en année. Les produits sont essentiellement commercialisés sur Fada.

3.3.2. Procédé de transformation

Le procédé de transformation du beurre en savon est présenté ci-dessous.



3.3.3. Equipements utilisés

La production est là aussi manuelle. Les productrices individuelles de savon utilisent les ustensiles ménagers. Le groupement de femmes Yemboado dispose de bassines de stockage de beurre, de cuves de fonte du beurre et de mélange, de moules, d'une table de découpe pour les différents formats de savon, d'une estampille mécanique pour le marquage et de deux grandes étagères pour le séchage du savon.

La capacité de traitement des unités est essentiellement limitée par la faible capacité des groupements de production de beurre de karité qui les approvisionnent.

3.3.4. Analyse fonctionnelle de la filière savon de karité dans la région Est

Tableau 11 : Analyse fonctionnelle de la filière savon

Fonction/Opération	Agent	Produit ou coproduit	Lieu de vente	Date/période	Valeur FCFA/kg
Ramassage	Collectrices	Fruit dépulpé	Est	Juillet à septembre	50 FCFA/kg
Transformation	Transformatrices	savon	Est	Juillet à septembre	125 FCFA/kg

4. ANALYSE FINANCIERE DE LA FILIERE

L'analyse financière de la filière a pour objectif de mesurer les revenus qui se créent à l'occasion de l'exploitation, de la transformation et de la commercialisation de karité ; ainsi que la façon dont ceux-ci sont partagés entre les agents et les autres acteurs de la filière (salariés, Etat, organismes de crédit...). Elle permet d'identifier d'éventuelles situations de rente et de pointer des secteurs en situation de fragilité par rapport aux autres, pouvant représenter un ou plusieurs goulots d'étranglement. Il est possible également de comparer la filière à d'autres filières régionales ou extérieures en matière de création de valeur ajoutée, de revenus individuels et d'emplois.

L'analyse financière est ici amorcée seulement étant donné l'information disponible. Elle repose sur une connaissance incomplète des prix de transaction entre agents (C.f. analyse fonctionnelle de la filière dans la partie 3.) et des flux de la filière (C.f. partie 2) et sur la reconstitution rapide au cours de la mission des dépenses et des recettes de chaque type d'agent. Cette analyse financière reste à affiner ultérieurement en améliorant la qualité des données au sein d'un dispositif de suivi des filières du PADAB. Cependant les ordres de grandeur qui en sont issus paraissent réalistes.

4.1. Eléments de comptes d'exploitation

4.1.1. Compte d'exploitation des opérations de production d'amandes

Les données d'exploitation pour une collectrice assurant la production d'une tonne d'amandes sont les suivantes:

Consommable					
Nom	Quantité	Unité de quantité	Ratio d'utilisation	Prix unitaire	Unité Monétaire
Eau	1.876	m ³	1	500	FCFA
Bois de chauffe	Forfait	francs	1	10 000	FCFA
Sac	12.5	sac	1	200	FCFA

Source : Logiciel AFA

Amortissement						
Nom	Quantité	Unité de quantité	Ratio d'utilisation	Prix unitaire	Unité Monétaire	Durée de vie
Marmite N° 5 (20 litres)	1	marmite	0.01	4000	FCFA	5 ans

Source : Logiciel AFA

Base de calcul

Pour la production d'amandes: les charges sont calculées pour la production de 1 tonne d'amandes.

30 plats Yoruba = 80 kg

4 plats Yoruba = 10.66 kg

Les charges de production d'1 tonne d'amandes ont été calculées proportionnellement à celles de 10.66 kg (4 plats)

Ratio d'utilisation de la marmite pour les amandes : 1 h x 60 j = 60 heures dans l'année soit 5 journées dans l'année; le ratio est de $5/360 = 0.01$

4.1.2. Compte d'exploitation des opérations de transformation en beurre

Les données d'exploitation pour la production d'une tonne de beurre sont les suivantes :

Consommable

Nom	Quantité	Unité de quantité	Ratio d'utilisation	Prix unitaire	Unité Monétaire
Bois de feu	Forfait	F	1	60 000	FCFA
Eau	Forfait	F	1	600	FCFA

Source : Logiciel AFA

Amortissement

Nom	Quantité	Unité de quantité	Ratio d'utilisation	Prix unitaire	Unité Monétaire	Durée de vie
Marmite N°5 (20 litres)	1	marmite	0.5	4000	FCFA	5

Source : Logiciel AFA

Base de calcul

Pour le beurre : les charges pour la production de 2.5 kg de beurre ont été multipliées par 400 pour trouver celles de production d'une tonne de beurre.

Ratio d'utilisation de la marmite : 0.5 soit la moitié du temps.

4.2. Analyse

Les comptes des opérations associées à chaque agent qui précèdent ont été construits à l'aide du logiciel AFA sur la base des informations recueillies auprès d'un échantillon limité d'agents de la filière. Ils peuvent être cependant considérés comme suffisamment fiables pour donner une évaluation réaliste des coûts et des revenus de chaque opération et pour calculer la répartition de la valeur ajoutée et des profits entre les agents. Les résultats figurent dans les **tableaux 13, 14 et 15**.

Ces tableaux montrent que la filière karité dans la région Est crée au total 90 millions de FCFA de valeur ajoutée, ce qui n'est pas énorme en comparaison d'autres filières étudiées dans le cadre du PADAB. Cependant, c'est une filière qui contribue à limiter la pauvreté dans le sens où l'essentiel de la valeur ajoutée est créée par les cueilleurs (86%), où la valeur ajoutée créée constitue une part importante de la valeur de la production parmi les agents de l'amont de la filière (plus de 40% chez les cueilleurs, les transformateurs et les demi-grossistes) et où cette valeur ajoutée créée l'est essentiellement dans la région Est (une petite partie soit 1% échappe à la région, correspondant à l'activité des exportateurs localisés à Ouaga et Bobo s'approvisionnant dans la région Est).

Tableau 12: Excédents nets d'exploitation et nombre d'agents

	Salaire	Amortissement	Excédent net d'exploitation	Nombre d'agents
Cueilleur	0	800.000	77.374.000	Environ 50.000
Transformatrice	0	525.000	6.482.250	Environ 500
Demi-grossiste	1.250.000	0	2.750.000	Environ 50
Grossiste	159.250	0	260.750	1
Exportateur	1.800	0	898.200	Quelques uns

On peut noter que la commercialisation de gros est le secteur de la filière qui crée le plus d'emplois salariés car les demi-grossistes sont à l'origine de l'essentiel des salaires distribués dans la filière. Globalement, l'ensemble de la filière investit peu en équipement et n'est pas endettée puisque l'amortissement est faible et les frais financiers inexistant, ce qui mériterait approfondissement.

L'excédent net d'exploitation (revenu lié à l'activité déduction faite des consommations intermédiaires et des autres composantes de la valeur ajoutée) ramené au nombre d'agents par secteur montre des disparités selon le stade de la filière : il est seulement de 1500 FCFA par an par cueilleuse en moyenne, de 13.000 FCFA par transformatrice, de 55.000 FCFA par demi-grossiste, de 260.000 FCFA par grossiste et de presque 900.000 FCFA par exportateur (**Tableau 12**). Ces disparités sont accentuées si on tient compte du fait que vraisemblablement l'exportateur et le grossiste travaillent aussi du karité en provenance d'autres régions. Avec ces niveaux de revenus, exportateur mis à part, la filière karité ne peut fournir qu'une activité complémentaire à ses agents.

Tableau 13 : Comptes consolidés de la filière par agent et par fonction (FCFA)

Agents	Produit Final	Produit vendu en filière	Consommable hors filière	Consommable en filière	Service	Salaire	Amortissement	Exédent Net Exploitation
Cueilleurs	0	50 000 000	5 900 000	0	0	0	0	44 100 000
Cueilleurs (beurre)	104 000 000	0	12 726 000	40 000 000	17 200 000	0	800 000	33 274 000
Transformatrices	15 717 250	0	1 710 000	5 000 000	2 000 000	0	525 000	6 482 250
Demi-grossiste	0	9 000 000	0	5 000 000	0	1 250 000	0	2 750 000
Grossiste	0	10 000 000	500 000	9 000 000	80 000	159 250	0	260 750
Exportateur	12 500 000	0	0	10 000 000	1 600 000	1 800	0	898 200
Comptes consolidés de la filière	132 217 250		20 836 000		20 880 000	1 411 050	1 325 000	87 765 200

Tableau 14 : Excédents Nets d'Exploitation et Valeur ajoutée par agent et par fonction (FCFA)

Agents	Produit Final	Produit vendu en filière	Consommable hors filière	Consommable en filière	Service	Salaire	Amortissement	Exédent Net Exploitation	Valeur ajoutée (pour chaque ligne)
Cueilleur	104 000 000	50 000 000	18 626 000	40 000 000	17 200 000	0	800 000	77 374 000	78 174 000
Transformatrice	15 717 250	0	1 710 000	5 000 000	2 000 000	0	525 000	6 482 250	7 007 250
Demi-grossiste	0	9 000 000	0	5 000 000	0	1 250 000	0	2 750 000	4 000 000
Grossiste	0	10 000 000	500 000	9 000 000	80 000	159 250	0	260 750	420 000
Exportateur	12 500 000	0	0	10 000 000	1 600 000	1 800	0	898 200	900 000
En région	119 717 250	10 000 000	20 836 000		19 280 000	1 409 250	1 325 000	86 867 000	89 601 250
Hors région	12 500 000	0	0	10 000 000	1 600 000	1 800	0	898 200	900 000
Total	132 217 250	0	20 836 000	0	20 880 000	1 411 050	1 325 000	87 765 200	90 501 250

Tableau 15 : Répartition de la Valeur Ajoutée par Agent et distribution entre Agent de la Valeur Ajoutée et des Excédents Nets d'Exploitation

AGENTS	VA/PRODUIT	SALAIRE/VA	AMORT/VA	ENE/VA	Dist ENE	Dist VA
Cueilleur	51%	0%	1%	99%	88%	86%
Transformatrice	45%	0%	7%	93%	7%	8%
Demi-grossiste	44%	31%	0%	69%	3%	4%
Grossiste	4%	38%	0%	62%	0%	0%
Exportateur	7%	0%	0%	100%	1%	1%
En région	69%	2%	1%	97%	99%	99%
Hor région	7%	0%	0%	100%	1%	1%
Total	68%	2%	1%	97%	100%	100%

5. AXES D'INTERVENTION ET ACTIONS PILOTES ENVISAGEES DANS LA REGION DE L'EST

5.1. Identification des principales contraintes par les agents de la filière

La stratégie d'appui aux filières, développée par le PADABII repose sur une implication directe des opérateurs économiques dans la définition des priorités et des modes d'intervention. Ainsi, un processus soutenu d'échanges et de concertation a permis d'identifier les différentes contraintes qui entravent le bon fonctionnement de la filière karité dans la région de l'Est. Ce processus conduit à l'échelon provincial par les représentants des différents maillons de la filière (« noyau ») a débouché sur une longue liste de contraintes perçues par les différents agents de la filière. Ces mêmes contraintes nous ont été en grande partie rappelées lors de nos rencontres avec les membres du « noyau » et les opérateurs économiques enquêtés. Toutefois, il est difficile de distinguer ce qui est prioritaire de ce qui l'est moins, les acteurs ne sont pas suffisamment placés dans une logique de choix de priorités pour l'action.

5.2. Les principaux goulots d'étranglement

L'analyse filière qui permet de replacer chaque agent dans un système plus large nous aide dans l'organisation des priorités d'intervention.

Comme nous l'avons illustré dans l'analyse, dans la région de l'Est nous sommes en présence de deux systèmes qui coexistent et qui bien que s'appuyant en amont sur la valorisation d'une même ressource, se caractérisent principalement par des marchés totalement distincts :

- d'une part une filière amandes de karité essentiellement tournée vers un marché final à l'exportation
- d'autre part une filière beurre de karité plus courte principalement orienté vers un marché local, régional voire national.

Nous tentons de synthétiser les principaux goulots d'étranglement identifiés lors de l'analyse filière et confirmés par les agents. Il s'agit de:

- l'absence quasi-totale de maîtrise du marché des amandes à l'exportation du fait de l'éloignement du marché final et de la position dominante de quelques grandes compagnies internationales en aval de la filière export – Méconnaissance des caractéristiques du marché et des normes de qualité liées ;
- la concurrence des autres matières grasses (huiles et margarines importées) et des autres produits manufacturés (savons) sur les marchés locaux ;
- le problème de la faible productivité et de la pénibilité du travail à différents stades de la filière : opérations post-récolte et transformation ;
- la concurrence de plus en plus forte sur la ressource et risque de raréfaction, perte de revenus conséquents pour les femmes rurales ;

- l'absence d'organisation des collectrices qui permettrait de nouer des alliances stratégiques avec des agents et de renforcer leur position au sein de la filière ;
- les difficultés d'obtention des crédits bancaires (difficultés de constitution des dossiers techniques et financiers, problèmes des garanties financières demandés, des coûts et délais de traitement des dossiers...) entravent les possibilités de développement des activités.

5.3. Propositions d'actions pilotes

Les actions pilotes doivent principalement permettre de lever les contraintes qui pèsent sur un ou plusieurs agents de la filière dans sa connexion au marché et aboutir à une amélioration de ses revenus.

➤ Amélioration de la connaissance des marchés

- Etude du marché de Fada, aide à la définition des stratégies de positionnement et de promotion des produits à base de karité. Identification des conditions de conquêtes de nouveaux segments de marchés locaux.
- Appui à la prospection des marchés régionaux : notamment le marché du Niger voisin.
- Appui à l'amélioration de la qualité du produit – formation des femmes aux bonnes pratiques de ramassage des fruits et de traitement des noix, appui des transformatrices à différencier la qualité du beurre en fonction du marché visé.

➤ Mécanisation et amélioration de certaines opérations post-récolte ou de transformation du karité

- Au niveau des collectrices, qui ont exprimé leurs difficultés pour sécher les noix et amandes durant la saison des pluies; il s'agirait de faciliter l'accès aux séchoirs. L'introduction de ces équipements permet de raccourcir le temps de séchage solaire habituel et ainsi de mieux préserver la qualité des amandes. Cette action pilote pourrait particulièrement s'envisager dans l'hypothèse où les femmes seraient engagées dans une démarche de contractualisation, avec des commerçants exportateurs, reposant sur un paiement à la qualité. L'introduction d'équipement de décorticage doit s'envisager dans une même démarche.
- Pour les groupements de femmes productrices de beurre de karité les améliorations possibles portent notamment sur l'introduction de nouveaux équipements : il s'agit principalement de la mécanisation du concassage pour remplacer le pilage manuel, de la mécanisation du barattage qui constitue certainement une des étapes les plus laborieuses du processus de transformation.
- L'appui aux « process » de fabrication du beurre de karité pour augmenter la productivité du travail et améliorer la qualité des amandes doit porter aussi bien sur la mécanisation (concasseurs mécaniques, barattes...) que sur l'augmentation des capacités techniques et organisationnelles des acteurs.

➤ **Amélioration de l'insertion des collectrices au sein de la filière d'exportation des amandes de karité :**

Comme nous avons pu le noter lors de nos entretiens avec les agents, cette filière d'exportation se caractérise par une grande incertitude et un manque de transparence le long de la chaîne d'approvisionnement. Les agents ont eu tendance à perpétuer une structure de marché basée sur la faible qualité du produit et des recettes minimales aux producteurs.

Cette action repose sur le constat que pour améliorer durablement la qualité du produit, les conditions du marché doivent permettre une rémunération plus juste des collectrices dont le revenu est très faible comme l'a montré l'analyse financière. La rentabilité de l'activité doit être augmentée afin de fournir une incitation économique à l'investissement en temps du producteur pour que ce dernier puisse faire face aux aspects techniques de la production qui déterminent la qualité du produit, renforcer le contrôle de la qualité du produit pendant le traitement et soutenir le système de certification du produit à partir du niveau local (du producteur).

Cette action pilote porte sur l'appui à la structuration des collectrices par la construction d'alliances stratégiques avec des commerçants exportateurs : il s'agit de construire un accord entre ces agents qui garantisse un paiement à la qualité.

Cette action-pilote devra prendre en compte :

- l'amélioration des pratiques d'exploitation et d'entretien des arbres, l'amélioration des techniques post-récolte garantissant une meilleure qualité d'amandes ;
- L'organisation des collectrices ;
- La formation et l'organisation des réseaux d'acheteurs ruraux liés aux exportateurs ;
- La contractualisation.

CONCLUSION

En comparaison d'autres filières sélectionnées dans le cadre du PADAB II, la filière karité a un double avantage : celui d'avoir un impact significatif en termes macro-économique dans le sens où cette production pèse sur la balance commerciale du Burkina Faso (troisième produit d'exportation) même si sa contribution au PIB est limitée ; celui d'être à l'origine de revenus complémentaires pour des populations fragiles telles que les femmes dans le milieu rural.

Ainsi les actions allant dans le sens d'une meilleure répartition des revenus distribués aux différents stades de la filière et d'une amélioration de la qualité du produit pour une plus grande adaptation aux marchés extérieurs, ces deux types d'actions étant liées entre elles, ne peuvent que servir les objectifs d'amélioration de la compétitivité de l'économie nationale et de réduction de la pauvreté que le pays affiche.

Au niveau du marché local, régional voire national, outre l'amélioration des performances techniques et économiques à rechercher pour les usages traditionnels du karité (matière grasse alimentaire, savon...), une attention pourrait être portée à la valorisation des coques notamment comme combustibles sachant que la production d'amandes génère une grande quantité de coques (15.000 t de coques pour 10.000 t d'amandes).

6. BIBLIOGRAPHIE

Badini Z., 2005 : Plan stratégique de développement de la Filière Karité 2005 – 2008, TFK –

Bertrand K., date ?, rapport de synthèse de l'"Etude de marché sur les déterminants de consommation des marchés de beurre de karité de Ouagadougou et de Bobo Dioulasso".

Bonkougou E.G., 2002. « L'arbre à karité (*Vitellaria paradoxa*) et les parcs à karité en Afrique », Dakar.

Elias M. et Carney J., Avril 2004, "La filière féminine du karité : productrices burkinabé, "éco – consommatrices" occidentales et commerce équitable", extrait des cahiers de géographie du Québec, page 71-88.

IICD, 2003. « Rapport synthétique de l'étude sur le rôle de l'information et la contribution des technologies de l'information et de la communication pour le développement de la filière karité au Burkina Faso ».

Marchés Tropicaux, « Dossier Karité », N°3048, avril 2004.

Ministère de l'économie et du développement, Institut National des Statistiques et de la Démographie, 2006 : « Résultats préliminaires du recensement général de la population et de l'habitation de 2006 », 51 p.

Ouedraogo T, Institut International pour la Communication et le Développement (IICD), octobre 2003 : « Rapport synthétique de l'étude sur le rôle de l'information et la contribution des technologies de l'information et de la communication pour le développement de la filière karité au Burkina Faso », 35 p.

Quelenis N., CRCI ARIST, Novembre 2007 : « Fiche technique Agro-Industrie n° 31 », 5 p.

Sika J.-M., Van Klinken R., SNV, 2006 : « Etude de la filière karité », 6 p.

SNV, 2006 : « Stratégie de développement de la filière karité – approche de la SNV », Rapport final, 54 p.

Terpend, M. N., 1982 : « La filière karité; produit de cueillette, produit de luxe. Les dossiers Faim Développement, février 1982 », 91 p.

TREE AID, 2008 : « Diagnostic des petites et moyennes entreprises forestières au Burkina Faso », Projet « Forest conect ».

Sites internet :

<http://www.mediaf.org/fr/themes/fiche.php?itm=1995&md=&thm=7> , extrait du Sidwaya du 25 juillet 2007.

<http://www.unctad.org/infocomm/francais/karite/marche.htm>, CNUCED, 2006.

www.tablefilierkarite.bf

www.wikipédia.org

7. ANNEXES

ANNEXE 1: DIRECTIVE 2000/36/CE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 23 JUIN 2000 RELATIVE AUX PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE

ANNEXE 2 : EQUIPEMENTS COMMERCIALISES POUR LA TRANSFORMATION DU KARITE

ANNEXE 3 : PHOTOGRAPHIES / QUELQUES ETAPES DE LA PRODUCTION DU BEURE DE KARITE

ANNEXE 1: DIRECTIVE 2000/36/CE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 23 JUIN 2000 RELATIVE AUX PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE

Journal officiel n° L 197 du 03/08/2000 p. 0019 - 0025

Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 95,

vu la proposition de la Commission(1),

vu l'avis du Comité économique et social(2),

statuant conformément à la procédure visée à l'article 251 du traité(3),

considérant ce qui suit:

(1) Il y a lieu de simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur, et ce conformément aux conclusions du Conseil européen d'Édimbourg des 11 et 12 décembre 1992, confirmées par celles du Conseil européen de Bruxelles des 10 et 11 décembre 1993.

(2) La directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine(4) se justifiait par le fait que des différences entre les législations nationales concernant plusieurs sortes de produits de cacao et de chocolat pouvaient entraver la libre circulation de ces produits et avaient, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun.

(3) Ladite directive avait dès lors pour objectif d'établir des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement et l'étiquetage des produits de cacao et de chocolat, afin d'assurer leur libre circulation à l'intérieur de la Communauté.

(4) Lesdites définitions et règles doivent être modifiées pour tenir compte des progrès technologiques et de l'évolution des goûts des consommateurs et être adaptées à la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires, notamment à celle relative à l'étiquetage, aux édulcorants et aux autres additifs autorisés, aux arômes, aux solvants d'extraction et aux méthodes d'analyse.

(5) L'addition aux produits de chocolat de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao est admise dans certains États membres jusqu'à 5 % au maximum.

(6) L'addition aux produits de chocolat de certaines matières grasses végétales autres que le beurre de cacao jusqu'à 5 % au maximum doit être admise dans tous les États membres. Ces matières grasses végétales doivent être des équivalents du beurre de cacao et donc être définies selon des critères techniques et scientifiques.

(7) Afin de garantir l'unicité du marché intérieur, tout produit de chocolat qui relève du champ d'application de la présente directive doit pouvoir circuler à l'intérieur de la Communauté sous les dénominations de vente qui résultent des dispositions de l'annexe I de la présente directive.

(8) En vertu des règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires établies par la directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard(5), notamment une liste des ingrédients conformément à l'article 6 de ladite directive, est obligatoire. La présente directive rend la directive 79/112/CEE applicable aux produits du cacao et du chocolat afin de fournir une information correcte aux consommateurs.

(9) Pour les produits de chocolat auxquels ont été ajoutées des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, il convient de garantir au consommateur une information correcte, neutre et objective en plus de la liste des ingrédients.

(10) Toutefois, la directive 79/112/CEE n'empêche pas l'étiquetage des produits de chocolat d'indiquer qu'il n'a pas été ajouté de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, dès lors que l'information est correcte, neutre et objective et qu'elle n'induit pas le consommateur en erreur.

(11) Certaines dénominations de vente réservées par la présente directive sont, en fait, utilisées dans des dénominations de vente composées consacrées, dans certains États membres, pour désigner des produits ne pouvant être confondus avec ceux définis dans la présente directive. En conséquence, ces dénominations de vente doivent être maintenues. Toutefois, l'utilisation de celles-ci doit être conforme aux dispositions de la directive 79/112/CEE, et en particulier à son article 5.

(12) Le développement du marché intérieur depuis l'adoption de la directive 73/241/CEE permet de traiter le "chocolat de ménage" de la même manière que le "chocolat".

(13) Il convient de maintenir la dérogation prévue dans la directive 73/241/CEE, qui permet au Royaume-Uni et à l'Irlande d'autoriser, sur leur territoire, l'utilisation de la dénomination "milk chocolate" pour désigner le "milk chocolate with high milk content". Toutefois, il convient de remplacer la dénomination anglaise "milk chocolate with high milk content" par celle de "family milk chocolate".

(14) Conformément au principe de proportionnalité, la présente directive se limite à ce qui est nécessaire pour atteindre les objectifs du traité en application de l'article 5, troisième alinéa, de celui-ci.

(15) Le cacao, le beurre de cacao et différentes autres matières grasses végétales utilisées pour la fabrication du chocolat sont essentiellement produits dans les pays en voie de développement. Dans l'intérêt de la population de ces pays en voie de développement, il convient de conclure des accords d'une durée aussi longue que possible. De ce fait, la Commission examine quel soutien la Communauté peut apporter dans ce contexte en ce qui concerne le beurre de cacao et d'autres matières grasses végétales (en promouvant le commerce équitable "fair trade", notamment).

(16) Les mesures nécessaires pour la mise en oeuvre de la présente directive sont arrêtées en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission(6).

(17) Afin d'éviter la création de nouvelles entraves à la libre circulation, il convient que les États membres s'abstiennent d'adopter, pour les produits en question, des dispositions nationales non prévues par la présente directive,

ONT ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive s'applique aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine définis à l'annexe I.

Article 2

1. Les matières grasses végétales autres que le beurre de cacao définies et énumérées à l'annexe II peuvent être ajoutées dans les produits de chocolat définis à l'annexe I, partie A, points 3, 4, 5, 6, 8 et 9. Cette addition ne peut dépasser 5 % du produit fini, après déduction du poids total de toute autre matière comestible utilisée conformément à la partie B de l'annexe I, sans que soit réduite la teneur minimale en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao.

2. Les produits de chocolat qui, en vertu du paragraphe 1, contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao peuvent être commercialisés dans tous les États membres, à condition que leur étiquetage, tel que prévu à l'article 3, soit complété par la mention suivante, attirant l'attention et clairement lisible: "contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao". Cette mention apparaît dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, de manière bien distincte par rapport à cette liste, et doit figurer en caractères gras au moins aussi grands, à proximité de la dénomination de vente; nonobstant cette exigence, la dénomination de vente peut également figurer à un autre endroit.

3. Les modifications éventuelles de l'annexe II sont effectuées conformément à la procédure prévue à l'article 95 du traité.

4. Au plus tard le 3 février 2006, la Commission présente, au besoin, conformément à l'article 95 du traité et compte tenu des résultats d'une étude portant sur les incidences de la présente directive sur l'économie des pays producteurs de cacao et de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, une proposition visant à modifier la liste figurant à l'annexe II.

Article 3

La directive 79/112/CEE est applicable aux produits définis à l'annexe I, selon les conditions suivantes:

1) Les dénominations de vente prévues à l'annexe I sont réservées aux seuls produits qui y figurent et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.

Toutefois, ces dénominations de vente peuvent aussi être utilisées à titre complémentaire et conformément aux dispositions ou usages applicables dans l'État membre dans lequel le produit est vendu au consommateur final pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'annexe I.

2) Lorsque les produits définis à l'annexe I, partie A, points 3, 4, 5, 6, 7 et 10, sont vendus en assortiments, leurs dénominations de vente peuvent être remplacées par les dénominations "chocolats assortis" ou "chocolats fourrés assortis" ou une dénomination similaire. Dans ce cas, on peut prévoir une liste unique des ingrédients pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment.

3) L'étiquetage des produits de cacao et de chocolat définis à l'annexe I, partie A, points 2 c) et d), 3, 4, 5, 8 et 9, doit indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao par la mention: "cacao: ... % minimum".

4) Pour les produits visés à l'annexe I, partie A, point 2 b), et dans la deuxième partie de la phrase figurant à l'annexe I, partie A, point 2 d), l'étiquetage doit indiquer la teneur en beurre de cacao.

5) Les dénominations de vente "chocolat", "chocolat au lait" et "chocolat de couverture" prévues à l'annexe I peuvent être complétées par des mentions ou des qualificatifs se rapportant à des critères de qualité, pour autant que les produits contiennent:

- dans le cas du chocolat: pas moins de 43 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 26 % de beurre de cacao,

- dans le cas du chocolat au lait: pas moins de 30 % de matière sèche totale de cacao et pas moins de 18 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 4,5 % de matière grasse lactique,
- dans le cas du chocolat de couverture: pas moins de 16 % de cacao sec dégraissé.

Article 4

Les États membres n'adoptent pas, pour les produits définis à l'annexe I, des dispositions nationales non prévues par la présente directive.

Article 5

1. Les mesures nécessaires pour la mise en oeuvre de la présente directive concernant les matières qui sont citées ci-après sont arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation visée à l'article 6, paragraphe 2:

- la mise en conformité de la présente directive avec les dispositions communautaires générales applicables aux denrées alimentaires,
- l'adaptation au progrès technique des dispositions prévues à l'annexe I, partie B, point 2, et parties C et D.

2. Au plus tard le 3 août 2003, sans préjudice de l'article 2, paragraphe 3, le Parlement européen et le Conseil réexaminent, sur proposition de la Commission, le paragraphe 1, deuxième tiret, du présent article, en vue d'une extension éventuelle de la procédure d'adaptation au progrès technique et scientifique.

Article 6

1. La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE du Conseil(7), ci-après dénommé "comité".

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 7

La directive 73/241/CEE du Conseil est abrogée avec effet au 3 août 2003.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive.

Article 8

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 3 août 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

2. Ces dispositions sont appliquées de manière à:

- autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe I s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive, avec effet au 3 août 2003,
- interdire la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, avec effet au 3 août 2003.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, mais étiquetés avant le 3 août 2003 en conformité avec la directive 73/241/CEE du Conseil, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

3. Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 9

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au Journal officiel des Communautés européennes.

Article 10

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 23 juin 2000.

Par le Parlement européen

La présidente

N. Fontaine

Par le Conseil

Le président

J. Sócrates

(1) JO C 231 du 9.8.1996, p. 1, et JO C 118 du 17.4.1998, p. 10.

(2) JO C 56 du 24.2.1997, p. 20.

(3) Avis du Parlement européen du 23 octobre 1997 (JO C 339 du 10.11.1997, p. 128), position commune du Conseil du 28 octobre 1999 (JO C 10 du 13.1.2000, p. 1), et décision du Parlement européen du 15 mars 2000 (non encore publiée au Journal officiel). Décision du Conseil du 25 mai 2000.

(4) JO L 228 du 16.8.1973, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 89/344/CEE (JO L 142 du 25.5.1989, p. 19).

(5) JO L 33 du 8.2.1979, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 97/4/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 43 du 14.2.1997, p. 21).

(6) JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

(7) JO L 291 du 19.11.1969, p. 9.

ANNEXE 2 : EQUIPEMENTS COMMERCIALISES POUR LA TRANSFORMATION DU KARITE

LE CONCASSEUR

Le concasseur fractionne les amandes en de fins morceaux en fonction du tamis utilisé en fin de rendre la torréfaction et le broyage plus facile

Caractéristiques techniques

Dimensions (encombrement)	L 60cm/ l 60cm/ H 92cm
Corps	Tôle de 50 mm
Motorisation	Electrique ou thermique
Puissance nécessaire	7 ch
Capacité	400 kg/h
Avec système de réglable du débit du broyat	Manuel
Manipulation pendant le travaille	Néant
Finesse deux tamis changeables	2 et 5 mm
Volume de la trémie	70L
Régime	3 000t/mn
Pièces de rechanges (roulements)	1/2campagnes
Entretien	Nettoyage a sec
Délais de livraison	7jours
Prix fabricant (sans moteur)	400 000 F
Garantie	1 an

Photo 1 : Un concasseur



LE TORREFACTEUR

C'est l'équipement qui permet d'une part d'éliminer l'eau résiduelle contenue dans les amandes après le concassage et d'autre part de faciliter la libération de l'huile par éclatement des cellules oléifères.

Caractéristiques techniques

Dimensions (encombrement)	L 100cm/ 1 50cm/ H 72cm
Corps	Tôle de 20 mm
Source d'énergie	Bois tourteaux
Capacité / fonctionnement par batch	70kg/h
Manipulation pendant le travail	Maniement levier
Volume du cylindre	111L
Régime	1t/mn
Pièces de rechanges	Aucune
Entretien	Nettoyage a sec
Délais de livraison	5jours
Prix fabricant	400 000 F
Garantie	1 an

Photo 2 : Un torréfacteur



LE BROYEUR/MOULIN A MEULES

Il broie les amandes préalablement concassées et torréfiées en pâte très fine permettant une meilleure extraction du beurre

Caractéristiques techniques

Dimensions (encombrement)	L 60cm/ l 60cm/ H 92cm
Corps	Tôle de 50 mm
Motorisation	Electrique ou thermique
Puissance nécessaire	15 ch
Capacité	100 kg/h
Avec système de réglable du débit du broyat	Manuel
Manipulation pendant le travail	Néant
Finesse des deux meules en pierre	01 à 1 mm
Volume de la trémie	50 L
Régime	1 000t/mn
Pièces de rechanges (roulements)	1/2campagnes
Entretien	Nettoyage à eau chaude
Délais de livraison	7 jours
Prix fabricant (sans moteur)	600 000 F
Garantie	1 an

Rq : Prix Moteur électrique du moulin + concasseur: 700 000 F

LA BARATTE

Equipement indispensable dans la production du beurre de karité de qualité
Elle permet la séparation du beurre brut des tourteaux.

Caractéristiques techniques

Forme	Cylindrique et horizontal (double carter)
Dimensions	L 90cm/ D 55cm/ H 80cm
Corps	inox
Motorisation	Electrique
Puissance	0,75kw
Tension	220 380
Capacité / fonctionnement par batch	80 kg de pâte humide /cycle
Durée cycle de barattage	20-45 mn
Avec système de refroidissement réglable de la pâte pendant le barattage	-
Manipulation au cours du barattage	néant
Rendement d'extraction	90%
Entretien	Lavage après utilisation
Prix fabricant (avec moteur)	1 400 000 F
Garantie	1 an

Photo 3 : Une baratte



LE FILTRE

Il permet de clarifier le beurre en éliminant le maximum d'impuretés grâce à une filtration sous pression à travers des toiles du beurre fondu.

Caractéristiques techniques

Dimensions (encombrement)	L 94cm/ 1 56cm/ H 100cm
Corps	inox de 20 mm
Capacité	500kg/h
Manipulation pendant le travail	néant
Volume du cylindre	111L
Régime moteur	3 000t/mn
Pièces de rechanges	Toiles filtrantes
Entretien	Nettoyage a l'eau chaude
Délais de livraison	5jours
Prix fabricant (avec moteur)	1 000 000 F
Garantie	1 an

Photo 4 : Un filtre



ANNEXE 3 : PHOTOGRAPHIES / QUELQUES ETAPES DE LA PRODUCTION DU BEURE DE KARITE